

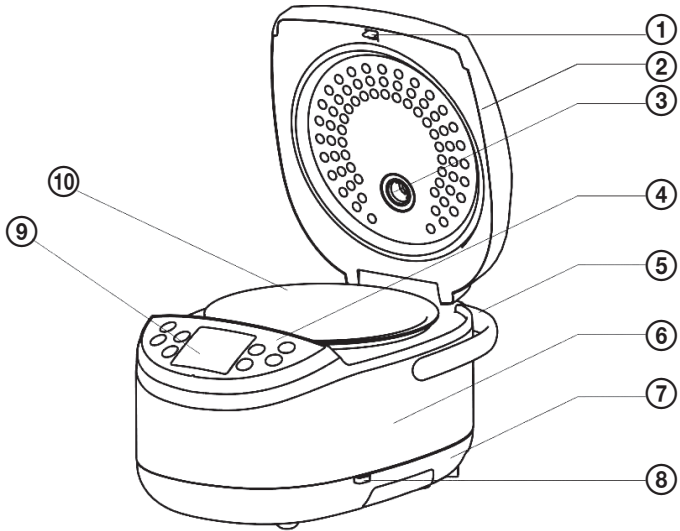


# MH 910 Delizioso

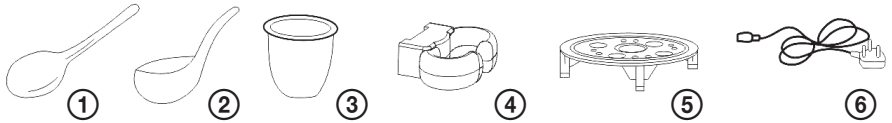
<b>CZ</b>	<b>MULTIFUNKČNÍ HRNEC</b> NÁVOD K OBSLUZE	<b>SR/MNE</b>	<b>VIŠENAMENSKI APARAT ZA KUVANJE</b> UPUTSTVO ZA UPOTREBU
<b>SK</b>	<b>MULTIFUNKČNÝ HRNIEC</b> NÁVOD NA OBSLUHU	<b>FR</b>	<b>MULTICUISEUR</b> MODE D'EMPLOI
<b>PL</b>	<b>NACZYNIĘ WIELOFUNKCYJNE</b> INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>IT</b>	<b>PENTOLA MULTIFUNZIONE</b> MANUALE DI ISTRUZIONI
<b>HU</b>	<b>TÖBBFUNKCIÓS EDÉNY</b> HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	<b>ES</b>	<b>OLLA MULTIFUNCIÓN</b> MANUAL DE INSTRUCCIONES
<b>DE</b>	<b>MULTIFUNKTIONSKOCHTOPF</b> BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>ET</b>	<b>MULTIFUNKTSIONAALNE TOIDUVALMISTAJA</b> KASUTUSJUHEHD
<b>GB</b>	<b>MULTIFUNCTIONAL POT</b> INSTRUCTION MANUAL	<b>LT</b>	<b>DAUGIAFUNKCINIS PUODAS</b> INSTRUKCIJŲ VADOVAS
<b>HR/BIH</b>	<b>VIŠENAMJENSKO KUHALO</b> UPUTE ZA UPORABU	<b>LV</b>	<b>DAUDZFUNKCIJU KATLS</b> ROKASGRĀMATA
<b>SI</b>	<b>VEČNAMENSKI KUHALNIK</b> NAVODILA		

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročítajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vkladom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročítajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Pirms naudodamiesi prietaisu pirmą kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartą su gaminiu visada privalo būti jo naudotojų vadovas. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei.

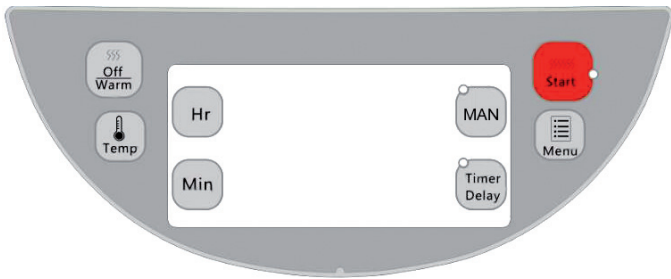
**A**



**B**



**C**



**D**



# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!**

CZ

**Varování:** Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživatelí používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Při používání by měla být vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Spotřebič napájejte vždy ze sítě stejného napětí, kmitočtu a požadované zatížitelnosti podle údajů na typovém štítku výrobku.
2. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen kabel či zástrčka, pokud došlo k pádu nebo jakémukoli poškození nebo nepracuje správně.
3. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčajte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem.
4. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo k stříknutí vody na výrobek.
5. Přírodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekruťte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
6. Spotřebič vždy používejte na rovném stabilním povrchu, aby nemohlo dojít k jeho převrácení. Nepoužívejte výrobek ve dířezech, na odkapávacích plochách ani na jiných nerovných místech. Spotřebič musí být umístěn ve stabilní poloze s držadly umístěnými tak, aby se vyloučilo rozlité horkých kapalin.
7. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod. Nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
8. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte jej a odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel.
9. Spotřebič nikdy nezapojíte ani nezapínáte bez řádné vložené nádoby s nepřifilnavým povrchem.
10. Spotřebič nezapínáte s prázdnou nádobou.
11. Základnu neponořujte do vody.
12. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud naleznete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
13. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
14. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
15. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
16. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
17. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
18. Před čistěním a uložením nechte spotřebič vychladnout.
19. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
20. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy úchytky a knoflíky.
21. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič.
22. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
23. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
24. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a na podobných místech, jako jsou:
  - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích
  - spotřebiče používané v zemědělství
  - spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech
  - spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní
25. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
26. Zvýšenou opatrnost věnujte přepravě spotřebiče obsahujícího teplé potraviny nebo tekutiny.
27. ECG nese zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace. Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.
28. Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.

**Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### POZOR!

Při používání hrnce dávejte pozor, abyste obličej ani ruce nevystavili působení páry, mohlo by dojít k popálení.

Během používání hrnců nezakrývejte.

Před zapnutím zkontrolujte, zda je napájecí kabel do hrnce zapojen až na doraz.

## POPIS

### A Součásti multifunkčního hrnce

- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Tlačítko otevření víka   | 6. Nerezové tělo              |
| 2. Víko                     | 7. Základna                   |
| 3. Odnímatelný parní ventil | 8. Držák sítěrky              |
| 4. Ovládací panel <b>C</b>  | 9. LED displej <b>D</b>       |
| 5. Držadlo                  | 10. Nepřilnavá vnitřní nádoba |

### B Příslušenství

- |              |                   |
|--------------|-------------------|
| 1. Sětka     | 4. Držák sítěrky  |
| 2. Naběračka | 5. Paňák          |
| 3. Odměrka   | 6. Přívodný kabel |

### C Ovládací panel

#### Tlačítko START

- V pohotovostním režimu stiskem tlačítka **MENU** vyberte režim vaření a tlačítkem **START** ho spusťte. Zazní bzučák.
- Pokud používáte program TIME DELAY, stiskem tlačítka **START** potvrdíte nastavení programu TIME DELAY.

#### Tlačítko TEMP

- V režimu „MANUAL“ stiskněte tlačítko **TEMP** a poté tlačítka **HOURL** a **MIN** nastavte teplotu a čas přípravy pokrmu.

#### Tlačítka HOUR a MIN

- Pomocí tlačítek **HOURL** a **MIN** prodloužíte nebo zkrátíte dobu přípravy pokrmu a zvýšíte nebo snížíte teplotu (teplotu lze nastavit pouze v režimu MANUAL).

#### Tlačítko MENU

- Když je hrnec v pohotovostním režimu, tlačítkem **MENU** vyberte požadovaný režim přípravy pokrmu v následujícím pořadí:

**RICE (RÝŽE) → PILAF → JAM (DŽEM) → FRY (SMAŽENÍ) → BOIL (VAŘENÍ) → RISOTTO (RIZOTO) → STEW (DUŠENÍ) → FRY (SMAŽENÍ) → YOGURT (JOGURT) → REHEAT (OHŘEV) → STEAM (VAŘENÍ V PÁŘE)**

#### Tlačítko TIME DELAY

- Pomocí této funkce odložíte přípravu pokrmu.
- Abyste mohli tuto funkci použít, nejprve vyberte režim přípravy pokrmu. Stiskem tlačítka **MENU** vyberte funkci, kterou chcete odložit, a poté stiskněte tlačítko **TIME DELAY**. Indikátor „TIME DELAY“ začne blikat. Tlačítka **HOURL** a **MIN** nastavte čas odložení a vaření bude odloženo o požadovanou dobu.
- Pomocí této funkce se dostanete do režimu, který umožňuje ruční nastavení času viz popis v kapitole PŘÍPRAVA POKRMŮ – režim Manual.

#### Tlačítko OFF/WARM

- Když je hrnec v pohotovostním režimu, stiskem tlačítka **OFF/WARM** spustíte funkci udržování teploty.
- Stiskem tlačítka **OFF/WARM** zrušíte celý proces přípravy pokrmu a vrátíte se do pohotovostního režimu.

# POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

## ZAČÍNÁME

CZ

### Před prvním použitím

- Přečtete si veškeré pokyny a důležité informace.
- Odstraňte všechny obalový materiál a ujistěte se, že všechny součásti byly dodány v dobrém stavu.
- Položte multifunkční hrnec na rovný, teplovzdorný a nehořlavý povrch.
- Sejměte z povrchu hrnce všechny nálepky a očistěte jej vlhkou utěrkou na nádobi.
- Omyjte veškeré příslušenství v teplé mýdlové vodě pomocí houbičky nebo utěrky na nádobi.
- Dobře opláchněte zbytky mýdla a vše důkladně osušte.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.
- Nikdy neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody.

### Zapnutí

- Před použitím vždy zkontrolujte, zda není poškozen přírodní kabel nebo zástrčka.
- Nejprve zapojte zástrčku do přístroje a poté kabel do elektrické zásuvky.
- Zazní tón a hrnec se přepne do pohotovostního režimu.
- Na LED displeji se zobrazí „- - -“, což znamená, že je hrnec v pohotovostním režimu.
- Hrnec je nyní připraven k vaření.

### Obecný postup přípravy pokrmů

- Připravte pokrm, které chcete vařit, dle receptu.
- Vložte pokrm do varné nádoby.
- Stiskem tlačítka **MENU** vyberte režim přípravy pokrmu dle receptu.
- Tlačítkem **START** spusťte proces přípravy pokrmu.
- Po dokončení vaření vypněte přístroj tlačítkem **OFF/WARM**.

**Poznámka:** Pokud po výběru režimu přípravy pokrmu zapomenete stisknout tlačítko **START**, hrnec bude po dobu 10 sekund nepřetržitě pípat a po 60 sekundách se přepne do pohotovostního režimu. Jestliže k tomu dojde, stiskněte nyní tlačítko **ON/START** a proces přípravy pokrmu ihned začne.

- Aktivovaný program lze zrušit stiskem tlačítka **OFF/WARM**. Hrnec se přepne do pohotovostního režimu. Můžete znovu začít s programováním.

## PŘÍPRAVA POKRMŮ

### Režim MANUAL

1. Připravte pokrm na pečení dle receptu.
2. Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
3. Stiskněte tlačítko **MANUAL**; indikátor „MANUAL“ začne blikat. Na LED displeji se zobrazí výchozí doba pečení.
4. Výchozí dobu pečení můžete prodloužit tlačítky **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minuty). Po dosažení maximálního času (8 hodin) se nastavení vrátí k minimálnímu času (10 min) a tlačítky **HOURL** a **MIN** můžete znovu nastavit jinou dobu pečení.
5. Poté stiskněte tlačítko **TEMP** a tlačítky **HOURL** (+) a **MIN** (-) upravte teplotu pečení v rozmezí 40 °C – 180 °C. Pokud chcete v tomto okamžiku upravit dobu pečení, znovu stiskněte tlačítko **TEMP**, zobrazí se doba pečení a tlačítky **HOURL** a **MIN** ji můžete upravit.
6. Stiskem tlačítka „**START**“ potvrďte nastavení a spusťte přípravu pokrmu. Jakmile se proces pečení spustí, není již možné nijak zasahovat do programu manuálně. Pokud budete potřebovat upravit čas nebo teplotu, je potřeba nejprve stlačit tlačítko „off/warm“ pro zrušení a poté nastavit nový čas a teplotu pomocí tlačítka **MANUAL**.
7. Po uplynutí nastavené doby multifunkční hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
8. Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim RICE (rýže)

1. Připravte pokrm pro režim RICE dle receptu.
2. Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „RICE“. Na LED displeji se zobrazí výchozí doba vaření.
4. Doba vaření v tomto režimu nelze nastavit.
5. Stiskněte tlačítko **START** a doba vaření se začne odpočítávat.
6. Po uplynutí doby vaření hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
7. Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim PILAF

1. Připravte pokrm pro režim PILAF dle receptu.
2. Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „PILAF“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas přípravy pokrmu.
4. Doba přípravy pokrmu v tomto režimu nelze nastavit.
5. Stiskněte tlačítko **START** a doba vaření se začne odpočítávat.
6. Po uplynutí doby přípravy pokrmu hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
7. Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim JAM (džem)

1. Připravte pokrm pro režim JAM dle receptu.
2. Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „JAM“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas přípravy pokrmu.
4. Upravte dle potřeby čas přípravy pokrmu pomocí tlačítek **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minuty).
5. Stiskněte tlačítko **START** a doba vaření se začne odpočítávat.
6. Po uplynutí doby vaření hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
7. Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim BOIL (vaření)

1. Připravte pokrm pro režim BOIL dle receptu.
2. Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „BOIL“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas vaření.
4. Upravte dle potřeby dobu vaření stiskem tlačítek **HOURL** a **MIN**.
5. Stiskněte tlačítko **START** a doba vaření se začne odpočítávat.
6. Po uplynutí doby vaření hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
7. Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim RISOTTO (rizoto)

1. Připravte pokrm pro režim RISOTTO dle receptu.
2. Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „RISOTTO“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas vaření.
4. Doba vaření v tomto režimu nelze nastavit.
5. Stiskněte tlačítko **START** a doba vaření se začne odpočítávat.

- Po uplynutí doby vaření hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
- Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim STEW (dušení)

- Připravte pokrm pro režim STEW dle receptu.
- Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
- Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „STEW“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas dušení.
- Tlačítka **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minuty) upravte dle potřeby dobu dušení v rozsahu 20 minut až 10 hodin.
- Stiskněte tlačítko **START** a doba vaření se začne odpočítávat.
- Po uplynutí doby dušení hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
- Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim FRY (smažení)

PŘI SMAŽENÍ NEZAVÍREJTE VÍKO

- Připravte pokrm pro režim FRY dle receptu.
- Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
- Přidejte odpovídající množství oleje dle informací v receptu a nepřekračujte 1/2 kapacity vnitřní nádoby.
- Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „FRY“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas smažení.
- Tlačítka **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minuty) upravte dle potřeby dobu smažení v rozsahu 5 až 59 minut.
- Stiskněte tlačítko **START** a doba smažení se začne odpočítávat.
- Po uplynutí doby smažení hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“.
- Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Režim YOGURT (jogurt)

- Připravte pokrm pro režim YOGURT dle receptu.
- Vložte vyjímatelnou varnou nádobu na své místo.
- Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „YOGURT“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas přípravy pokrmu.
- Tlačítka **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minuty) upravte dle potřeby dobu přípravy pokrmu.
- Stiskněte tlačítko **START** a doba přípravy pokrmu se začne odpočítávat.
- Po uplynutí doby přípravy pokrmu hrnec pípne a automaticky se přepne do „POHOTOVOSTNÍHO“ režimu.
- V tomto režimu se nepoužije funkce udržování teploty.

### Režim REHEAT (ohřev)

Tento režim slouží k ohřívání rýže, těstovin, zbylého a studeného jídla. Ohřívání jídla může vyžadovat pravidelné míchání, aby nedošlo k připálení nebo přilnutí ke dnu vyjímatelné varné nádoby.

- Před ohřevem studeného jídla přidejte malé množství vody pomocí dodávané odměrky. Studené jídlo rozprostřete po nádobě.
- Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „REHEAT“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas ohřevu.
- Tlačítkem **MIN** upravte dle potřeby dobu ohřevu v rozsahu 8 až 25 minut.
- Stiskem tlačítka **ON/START** spustíte ohřev.
- Po uplynutí doby ohřevu hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
- Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, ohřáté jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

## Režim STEAM (vaření v páře)

Vaření v páře je skvělý způsob přípravy pokrmu díky své rychlosti a minimálnímu vlivu na chuť a strukturu jídla.

1. Připravte pokrm pro vaření v páře.
2. Do vyjímatelné varné nádoby vložte pařák. Napusťte do nádoby vodu těsně pod dno pařáku, asi 2 hrnky. Položte jídlo na pařák nebo na talíř.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se nerozsvítí indikátor „STEAM“. Na LED displeji se zobrazí výchozí čas vaření.
4. Výchozí dobu vaření můžete upravit tlačítky  **HOUR** (hodiny) a  **MIN** (minuty) v rozsahu 5 minut až 2 hodiny. Stiskněte tlačítko **START** a doba programu se začne odpočítávat.
5. Po uplynutí doby vaření hrnec pípne a automaticky se přepne do režimu „udržování teploty“. Na LED displeji se zobrazí doba udržování teploty počínaje časem „0000“.
6. Dokud nestisknete tlačítko **OFF/WARM** pro zrušení programu, ohřáté jídlo bude udržováno teplé po dobu až 24 hodin.

### Poznámka:

- Stiskem tlačítka **OFF/WARM** funkci udržování teploty vypnete.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud rýži do 30 minut po ukončení vaření promícháte. Rýže je připravená k podávání.
- Doporučujeme dodržet poměr objemu rýže k vodě 1:1. Maximální množství rýže je 8 šálků.

## Režim KEEP WARM (udržování teploty)

- Režim KEEP WARM se spustí automaticky po dokončení vaření a bude udržovat teplotu jídla po dobu 24 hodin. Na LED displeji se zobrazí čas 0:00 a začne se přičítat.
- Stiskem tlačítka **OFF/WARM** režim KEEP WARM ukončíte.
- Pokud chcete režim KEEP WARM obnovit, znovu stiskněte tlačítko **OFF/WARM** (časovač začne od začátku).
- Jídlo, které během této doby nezkonsumujete, doporučujeme vyhodit.

## Použití funkce TIME DELAY (odložená příprava pokrmu)

**POZOR:** Tato funkce umožňuje odložit proces vaření u jídel, jako jsou pečené brambory, až o 24 hodin v 10minutových přírůstcích. Nedoporučujeme ji však používat u rychle se kazících jídel, jako je například maso. Pokud tyto potraviny ponecháte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny, mohou se zkazit.

- Nastavení TIME DELAY lze použít ve všech režimech kromě režimu „fry“.
- NENECHÁVEJTE RYCHLE SE KAZÍCÍ JÍDLA, JAKO MASO, DRŮBEŽ, RYBY, SÝR A MLÉČNÉ VÝROBKY, PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ DÉLE NEŽ 2 HODINY (NEBO DÉLE NEŽ 1 HODINU, POKUD JE TEPLOTA V MÍSTNOSTI VYŠŠÍ NEŽ 32 °C).
- **PŘI PŘÍPRAVĚ TAKOVÝCHTO POKRMŮ NENASTAVUJTE FUNKCI ČASOVAČE NA VÍCE NEŽ 1–2 HODINY.**

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Základnu nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny a nemyjte v myčce na nádobí.**

Žádné části multifunkčního hrnce kromě vyjímatelné varné nádoby a příslušenství neumývejte v myčce. Po každém použití, nebo pokud nebyl multifunkční hrnec dlouhou dobu používán, důkladně umyjte vyjímatelnou nádobu a příslušenství.

**Opatření:** Před čištěním multifunkčního hrnce VŽDY odpojte od napájení a nechte jej vychladnout.

### Hlavní jednotka a vnější víko

- Otřete vlhkým hadříkem. Pokud budete nadále používat hrnec se znečištěným víkem, nečistoty nebude možné odstranit. Vnější víko může změnit barvu nebo se na něm mohou objevit skvrny, nejde však o nehygienický stav.
- Nemyjte prostředkem na mytí nádobí. Neponořujte hlavní jednotku do vody.



### Parní ventil

- Před každým použitím se VŽDY ujistěte, že je parní ventil v dobrém funkčním stavu. Parní ventil lze pro snadné čištění vyjmout, stačí ho vytáhnout za obrubu.

### Vyjímatelná varná nádoba:

- Omyjte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Setřete z nádoby vodu.
- Pokud dojde k deformaci nádoby nebo odření nepřilnavého povrchu, zakupte novou nádobu u nejbližšího obchodníka a starou nádobu vyměňte. **NEPOUŽÍVEJTE NÁDOBY Z JINÝCH PODOBNÝCH VÝROBKŮ.**

### Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy vyjímatelné varné nádoby

- Zabraňte klepání na nádobu nebo jejímu poškrábání.
- Nepoužívejte v nádobě kovové lžice a jiné kuchyňské náčiní.
- Nesnažte se nádobu čistit mycím práškem, drátěnkou nebo drhnout nylonovou houbičkou. Nádobu vyčistěte houbičkou.

### Příslušenství

- Omyjte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Opláchněte a otřete zbylou vodu.

## ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina
Rýže se za předem nastavenou dobu neuvařila.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nebylo stisknuto tlačítko <b>START</b>.</li> </ul>
Vaření začalo, jakmile byl aktivován časovač.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Časovač byl nastaven na dobu kratší než minimální doba potřebná k uvaření.</li> <li>• Za uvedených podmínek vaření začne po aktivaci funkce časovače.</li> </ul>
Byly deaktivovány hlavní funkce.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hrnec byl odpojen od elektrické zásuvky.</li> </ul>
Po stisknutí tlačítka <b>START</b> nebyla aktivována funkce vaření.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tlačítko <b>START</b> bylo stisknuto, když byla zapnutá funkce udržování teploty.</li> </ul>
Pára unikla jinudy než parním ventilem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Těsnění na víku nebo okraj nádoby byly zdeformovány nebo se k nim přilepila rýže.</li> </ul>
Během provozu hrnce došlo k výpadku napájení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čas dokončení vaření se může zpozdit.</li> <li>• V závislosti na délce výpadku napájení nemuselo vaření proběhnout správně.</li> </ul>
V režimu vaření nebo udržování teploty vycházejí z hrnce zvuky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvuky cvaknutí jsou způsobeny úpravami výkonu.</li> <li>• Zvuky prskání jsou způsobeny únikem páry z prostoru mezi nádobou a topnou deskou. To postupem času způsobí poškození topného tělíska a nádoby, takže před použitím je důležité, aby obě části byly suché.</li> </ul>

## DOPORUČENÉ DOBY VAŘENÍ

Doby vaření jsou přibližné; níže uvedené časy použijte jako obecná vodítka. Doba vaření ovlivňuje velikost a různorodost ingrediencí.

Program	Regulace teploty	Teplota (přibl.)	Regulace času	Výchozí čas
Rýže	Ne	135 °C	Ne	40 minut
Rizoto	Ne	135 °C	Ne	40 minut
Pilaf	Ne	135 °C	Ne	40 minut
Džem	Ne	90 °C	1–4 hodiny	2 hodiny
Vaření	Ne	95 °C	5–30 minut	30 minut
Dušení	Ne	90 °C	20 minut – 10 hodin	1 hodina
Smažení	Ne	150 °C	5–59 minut	42 minut
Jogurt	Ne	40 °C	6–12 hodin	8 hodin
Ohřev	Ne	90 °C	8–25 minut	25 minut
Manual	Ano	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minut – 8 hodin	45 minut
Vaření v páře	Ne	95 °C	5 minut – 2 hodiny	30 minut
Udržování teploty	Ne	73 °C	Automaticky se zapne po dokončení funkce (kromě režimu Jogurt)	

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby 3 l

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz

Jmenovitý příkon: 900 W

**ZÁRUKA:** Následující situace způsobí zrušení záruky:

Nesprávná nebo nevhodná manipulace s přístrojem, nedodržení bezpečnostních opatření, která se na přístroj vztahují, použití síly, úpravy nebo opravy provedené jinou stranou než schváleným servisem.

**Součásti, které podléhají normálnímu opotřebenému nejsou kryty zárukou.**

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)**

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách [www.ecg.cz](http://www.ecg.cz)

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.



08/05



# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/ používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Pri používaní by sa mali vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

- Spotrebič napájajte vždy zo siete rovnakého napätia, kmitočtu a požadovanej zaťažiteľnosti podľa údajov na typovom štítku výrobu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený kábel či zástrčka, ak došlo k pádu alebo akémukoľvek poškodeniu alebo nepracuje správne.
- Spotrebič ani napájaciu šnúru nenamáčajte do kvapalín, nevystavujte dažďu ani vlhkosti a vodu používajte iba na varenie v zhode s týmto návodom.
- Spotrebič sa nesmie používať v tesnej blízkosti vody, v kúpeľniach, sprchovacích kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže dôjsť k pádu do vody alebo k strieknutiu vody na výrobok.
- Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
- Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkávacích plochách ani na iných nerovných miestach. Spotrebič musí byť umiestnený v stabilnej polohe s držadlami umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.
- Spotrebič neumiestňujte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod. Neumiestňujte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
- Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel odpojíte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel.
- Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej nádoby s neprilnavým povrchom.
- Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou.
- Základňu neponárajte do vody.
- Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
- Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
- Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
- Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
- Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Na spotrebič nekladte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikáť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
- Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy úchytky a gombíky.
- Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič.
- Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
- Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobných miestach, ako sú:
  - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách
  - spotrebiče používané v poľnohospodárstve
  - spotrebiče používané hosťami v hoteloch, moteloch a iných obytných oblastiach
  - spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich nočlah s raňajkami
- Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
- Zvýšenú opatrnosť venujte preprave spotrebiča obsahujúceho teplé potraviny alebo tekutiny.
- ECG nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Pred použitím si nezabudnite pozorne prečítať všetky inštrukcie a informácie. Vonkajší povrch tohto prístroja sa zahrieva a môže spôsobiť popálenie. Nenechávajte bez dozoru v prítomnosti detí.
- Tento spotrebič nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú trvale pod dozorom. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.

**Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!**

**ATTENTION!**

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

**POZOR!**

Pri používaní hrnca dávajte pozor, aby ste tvár a ruky nevystavili pôsobeniu pary, mohlo by dôjsť k popáleniu.

Počas používania hrniec nezakrývajte.

Pred zapnutím skontrolujte, či je napájací kábel do hrnca zapojený až na doraz.

**POPIS****A Súčasti multifunkčného hrnca**

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Tlačidlo otvorenia veka  | 6. Antikorové telo             |
| 2. Veko                     | 7. Základňa                    |
| 3. Odnímateľný parný ventil | 8. Držiak stierky              |
| 4. Ovládací panel <b>C</b>  | 9. LED displej <b>D</b>        |
| 5. Držadlo                  | 10. Neprílnavá vnútorná nádoba |

**B Príslušenstvo**

- |              |                   |
|--------------|-------------------|
| 1. Stierka   | 4. Držiak stierky |
| 2. Naberačka | 5. Parák          |
| 3. Odmerka   | 6. Prívodný kábel |

**C Ovládací panel****Tlačidlo START**

- V pohotovostnom režime stlačením tlačidla **MENU** vyberte režim varenia a tlačidlom **START** ho spustíte. Zaznie bzučiak.
- Ak používate program TIME DELAY, stlačením tlačidla **START** potvrdíte nastavenie programu TIME DELAY.

**Tlačidlo TEMP**

- V režime „MANUAL“ stlačte tlačidlo **TEMP** a potom tlačidlami **HOURL** a **MIN** nastavte teplotu a čas prípravy pokrmu.

**Tlačidlá HOURL a MIN**

- Pomocou tlačidiel **HOURL** a **MIN** predĺžite alebo skráťte čas prípravy pokrmu a zvýšite alebo znížite teplotu (teplotu je možné nastaviť iba v režime MANUAL).

**Tlačidlo MENU**

- Keď je hrniec v pohotovostnom režime, tlačidlom **MENU** vyberte požadovaný režim prípravy pokrmu v nasledujúcom poradí:  
**RICE (RYŽA)** → **PILAF** → **JAM (DŽEM)** → **FRY (SMAŽENIE)** → **BOIL (VARENIE)** → **RISOTTO (RIZOTO)** → **STEW (DUSENIE)** → **FRY (SMAŽENIE)** → **YOGURT (JOGURT)** → **REHEAT (OHREV)** → **STEAM (VARENIE V PARE)**

**Tlačidlo TIME DELAY**

- Pomocou tejto funkcie odložíte prípravu pokrmu.
- Aby ste mohli túto funkciu použiť, najprv vyberte režim prípravy pokrmu. Stlačením tlačidla **MENU** vyberte funkciu, ktorú chcete odložiť, a potom stlačte tlačidlo **TIME DELAY**. Indikátor „TIME DELAY“ začne blikať. Tlačidlami **HOURL** a **MIN** nastavte čas odloženia a varenie sa odloží o požadovaný čas.
- Pomocou tejto funkcie sa dostanete do režimu, ktorý umožňuje ručné nastavenie času, pozrite popis v kapitole PRÍPRAVA POKRMOV – režim Manual.

**Tlačidlo OFF/WARM**

- Keď je hrniec v pohotovostnom režime, stlačením tlačidla **OFF/WARM** spustíte funkciu udržiavania teploty.
- Stlačením tlačidla **OFF/WARM** zrušíte celý proces prípravy pokrmu a vrátite sa do pohotovostného režimu.

# POKYNY NA POUŽÍVANIE

## ZAČÍNANIE

### Pred prvým použitím

- Prečítajte si všetky pokyny a dôležité informácie.
- Odstráňte všetok obalový materiál a uistite sa, že všetky súčasti boli dodané v dobrom stave.
- Položte multifunkčný hrniec na rovný, teplovzdorný a nehorľavý povrch.
- Odoberte z povrchu hrnca všetky nálepky a očistite ho vlhkou utierkou na riad.
- Umyte všetko príslušenstvo v teplej mydlovej vode pomocou hubky alebo utierky na riad.
- Dobre opláchnite zvyšky mydla a všetko dôkladne osušte.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky.
- Nikdy neponárajte spotrebič, kábel alebo zástrčku do vody.

### Zapnutie

- Pred použitím vždy skontrolujte, či nie je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka.
- Najprv zapojte zástrčku do prístroja a potom kábel do elektrickej zásuvky.
- Zazníve tón a hrniec sa prepne do pohotovostného režimu.
- Na LED displeji sa zobrazí „- - -“, čo znamená, že je hrniec v pohotovostnom režime.
- Hrniec je teraz pripravený na varenie.

### Všeobecný postup prípravy pokrmov

- Pripravte pokrm, ktorý chcete variť, podľa receptu.
- Vložte pokrm do varnej nádoby.
- Stlačením tlačidla **MENU** vyberte režim prípravy pokrmu podľa receptu.
- Tlačidlom **START** spustíte proces prípravy pokrmu.
- Po dokončení varenia vypnite prístroj tlačidlom **OFF/WARM**.

**Poznámka:** Ak po výbere režimu prípravy pokrmu zabudnete stlačiť tlačidlo **START**, hrniec bude 10 sekúnd nepretržite pípať a po 60 sekundách sa prepne do pohotovostného režimu. Ak k tomu dôjde, stlačte teraz tlačidlo **ON/START** a proces prípravy pokrmu ihneď začne.

- Aktivovaný program je možné zrušiť stlačením tlačidla **OFF/WARM**. Hrniec sa prepne do pohotovostného režimu. Môžete znovu začať s programovaním.

## PRÍPRAVA POKRMOV

### Režim **MANUAL** (pečenie)

1. Pripravte pokrm na pečenie podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Stlačte tlačidlo **MANUAL**; indikátor „MANUAL“ začne blikať. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas pečenia.
4. Východiskový čas pečenia môžete predĺžiť tlačidlami **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minúty). Po dosiahnutí maximálneho času (8 hodín) sa nastavenie vráti k minimálnemu času (10 min.) a tlačidlami **HOURL** a **MIN** môžete znovu nastaviť iný čas pečenia.
5. Potom stlačte tlačidlo **TEMP** a tlačidlami **HOURL** (+) a **MIN** (–) upravte teplotu pečenia v rozmedzí 40 °C – 180 °C. Ak chcete v tomto okamihu upraviť čas pečenia, znovu stlačte tlačidlo **TEMP**, zobrazí sa čas pečenia a tlačidlami **HOURL** a **MIN** ho môžete upraviť.
6. Stlačením tlačidla „**START**“ potvrdíte nastavenie a spustíte prípravu pokrmu. Hneď ako sa proces pečenia spustí, nie je už možné nijak zasahovať do programu manuálne. Pokiaľ budete potrebovať upraviť čas alebo teplotu, je potrebné najskôr stlačiť tlačidlo „off/warm“ pre zrušenie a potom nastaviť nový čas a teplotu pomocou tlačidla **MANUAL**.
7. Po uplynutí nastaveného času multifunkčný hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
8. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

### Režim RICE (ryža)

1. Pripravte pokrm pre režim RICE podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „RICE“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas varenia.
4. Čas varenia v tomto režime nie je možné nastaviť.
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas varenia sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času varenia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
7. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

### Režim PILAF

1. Pripravte pokrm pre režim PILAF podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „PILAF“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas prípravy pokrmu.
4. Čas prípravy pokrmu v tomto režime nie je možné nastaviť.
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas varenia sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času prípravy pokrmu hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
7. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

### Režim JAM (džem)

1. Pripravte pokrm pre režim JAM podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „JAM“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas prípravy pokrmu.
4. Upravte podľa potreby čas prípravy pokrmu pomocou tlačidiel **HOUR** (hodiny) a **MIN** (minúty).
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas varenia sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času varenia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
7. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

### Režim BOIL (varenie)

1. Pripravte pokrm pre režim BOIL podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „BOIL“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas varenia.
4. Upravte podľa potreby čas varenia stlačením tlačidiel **HOUR** a **MIN**.
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas varenia sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času varenia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
7. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

### Režim RISOTTO (rizoto)

1. Pripravte pokrm pre režim RISOTTO podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „RISOTTO“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas varenia.
4. Čas varenia v tomto režime nie je možné nastaviť.
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas varenia sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času varenia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
7. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

## Režim STEW (dusenie)

1. Pripravte pokrm pre režim STEW podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „STEW“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas dusenia.
4. Tlačidlami **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minúty) upravte podľa potreby čas dusenia v rozsahu 20 minút až 10 hodín.
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas varenia sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času dusenia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
7. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

## Režim FRY (smaženie)

PRI SMAŽENÍ NEZATVÁRAJTE VEKO

1. Pripravte pokrm pre režim FRY podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Pridajte zodpovedajúce množstvo oleja podľa informácií v recepte a neprekračujte 1/2 kapacity vnútornej nádoby.
4. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „FRY“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas smaženia.
5. Tlačidlami **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minúty) upravte podľa potreby čas smaženia v rozsahu 5 až 59 minút.
6. Stlačte tlačidlo **START** a čas smaženia sa začne odpočítavať.
7. Po uplynutí času smaženia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“.
8. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

## Režim YOGURT (Jogurt)

1. Pripravte pokrm pre režim YOGURT podľa receptu.
2. Vložte vyberateľnú varnú nádobu na svoje miesto.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „YOGURT“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas prípravy pokrmu.
4. Tlačidlami **HOURL** (hodiny) a **MIN** (minúty) upravte podľa potreby čas prípravy pokrmu.
5. Stlačte tlačidlo **START** a čas prípravy pokrmu sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí času prípravy pokrmu hrniec pípne a automaticky sa prepne do „POHOTOVOSTNÉHO“ režimu.
7. V tomto režime sa nepoužije funkcia udržiavania teploty.

## Režim REHEAT (ohrev)

Tento režim slúži na ohrievanie ryže, cestovín, zvyšného a studeného jedla. Ohrievanie jedla môže vyžadovať pravidelné miešanie, aby nedošlo k pripáleniu alebo prilipnutiu ku dnu vyberateľnej varnej nádoby.

1. Pred ohrevom studeného jedla pridajte malé množstvo vody pomocou dodávanej odmerky. Studené jedlo rozprestrite po nádobe.
2. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „REHEAT“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas ohrevu.
3. Tlačidlom **MIN** upravte podľa potreby čas ohrevu v rozsahu 8 až 25 minút.
4. Stlačením tlačidla **ON/START** spustíte ohrev.
5. Po uplynutí času ohrevu hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
6. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, ohriate jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

## Režim STEAM (varenie v pare)

Varenie v pare je skvelý spôsob prípravy pokrmu vďaka svojej rýchlosti a minimálnemu vplyvu na chuť a štruktúru jedla.

1. Pripravte pokrm na varenie v pare.
2. Do vyberateľnej varnej nádoby vložte parák. Napustite do nádoby vodu tesne pod dno paráka, asi 2 hrnčeky. Položte jedlo na parák alebo na tanier.
3. Opakovane stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa nerozsvieti indikátor „STEAM“. Na LED displeji sa zobrazí východiskový čas varenia.

4. Východiskový čas varenia môžete upraviť tlačidlami **HOOR** (hodiny) a **MIN** (minúty) v rozsahu 5 minút až 2 hodiny. Stlačte tlačidlo **START** a čas programu sa začne odpočítavať.
5. Po uplynutí času varenia hrniec pípne a automaticky sa prepne do režimu „udržiavania teploty“. Na LED displeji sa zobrazí čas udržiavania teploty počnúc časom „0000“.
6. Kým nestlačíte tlačidlo **OFF/WARM** na zrušenie programu, ohriate jedlo sa bude udržiavať teplé až 24 hodín.

**SK****Poznámka:**

- Stlačením tlačidla **OFF/WARM** funkciu udržiavania teploty vypnete.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ryžu do 30 minút po ukončení varenia premiešate. Ryža je pripravená na podávanie.
- Odporúčame dodržať pomer objemu ryže k vode 1:1. Maximálne množstvo ryže je 8 šálok.

**Režim KEEP WARM (udržiavanie teploty)**

- Režim KEEP WARM sa spustí automaticky po dokončení varenia a bude udržiavať teplotu jedla 24 hodín. Na LED displeji sa zobrazí čas 0:00 a začne sa pripočítavať.
- Stlačením tlačidla **OFF/WARM** režim KEEP WARM ukončíte.
- Ak chcete režim KEEP WARM obnoviť, znovu stlačte tlačidlo **OFF/WARM** (časovač začne od začiatku).
- Jedlo, ktoré za tento čas neskonzumujete, odporúčame vyhodiť.

**Použitie funkcie TIME DELAY (odložená príprava pokrmu)**

**POZOR:** Táto funkcia umožňuje odložiť proces varenia pri jedlách, ako sú pečené zemiaky, až o 24 hodín po 10 minútach. Neodporúčame ju však používať pri rýchlo sa kaziacich jedlách, ako je napríklad mäso. Ak tieto potraviny ponecháte pri izbovej teplote dlhšie než 2 hodiny, môžu sa skažiť.

- Nastavenie TIME DELAY je možné použiť vo všetkých režimoch okrem režimu „fry“.
- NENECHÁVAJTE RÝCHLO SA KAZIACE JEDLÁ AKO MÄSO, HYDINA, RYBY, SYR A MLIEČNE VÝROBKY PRI IZBOVEJ TEPLOTE DLHŠIE NEŽ 2 HODINY (ALEBO DLHŠIE NEŽ 1 HODINU, AK JE TEPLOTA V MIESTNOSTI VYŠŠIA NEŽ 32 °C).
- **PRI PRÍPRAVE TAKÝCHTO POKRMOV NENASTAVUJTE FUNKCIU ČASOVAČA NA VIAC NEŽ 1 – 2 HODINY.**

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Základňu nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a neumývajte v umývačke riadu.**

Žiadne časti multifunkčného hrnca okrem vyberateľnej varnej nádoby a príslušenstva neumývajte v umývačke. Po každom použití, alebo ak sa multifunkčný hrniec dlhý čas nepoužíval, dôkladne umyte vyberateľnú nádobu a príslušenstvo.

**Opatrenia:** Pred čistením multifunkčný hrniec VŽDY odpojte od napájania a nechajte ho vychladnúť.

**Hlavná jednotka a vonkajšie veko**

- Utrite vlhkou handričkou. Ak budete naďalej používať hrniec so znečisteným vekom, nečistoty nebude možné odstrániť. Vonkajšie veko môže zmeniť farbu alebo sa na ňom môžu objaviť škvrny, nejde však o nehygienický stav.
- Neumývajte prostriedkom na umývanie riadu. Neponárajte hlavnú jednotku do vody.

**Parný ventil**

- Pred každým použitím sa VŽDY uistite, či je parný ventil v dobrom funkčnom stave. Parný ventil je možné kvôli jednoduchému čisteniu vybrať, stačí ho vytiahnuť za obrubu.

**Vyberateľná varná nádoba:**

- Umyte prostriedkom na umývanie riadu a hubkou. Zotrite z nádoby vodu.
- Ak dôjde k deformácii nádoby alebo odreniu nepríhlavého povrchu, kúpte novú nádobu u najbližšieho obchodníka a starú nádobu vymeňte. **NEPOUŽÍVAJTE NÁDOBY Z INÝCH PODOBNÝCH VÝROBKOV.**

**Aby nedošlo k poškodeniu nepríhlavej vrstvy vyberateľnej varnej nádoby**

- Zabráňte klepaniu na nádobu alebo jej poškrabaniu.
- Nepoužívajte v nádobe kovové lyžice a iné kuchynské náčinie.
- Nesnažte sa nádobu čistiť umývacím práškom, drôtenkou alebo drhnúť nylonovou hubkou. Nádobu vyčistite hubkou.



## Príslušenstvo

- Umyte prostriedkom na umývanie riadu a hubkou. Opláchnite a utrite zvyšnú vodu.

## ODSTRAŇOVANIE ŤAŽKOSTÍ

**SK**

Problém	Možná príčina
Ryža sa za vopred nastavený čas neuvarila.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nestlačilo sa tlačidlo <b>START</b>.</li></ul>
Varenie začalo, hneď ako bol aktivovaný časovač.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Časovač bol nastavený na čas kratší než minimálny čas potrebný na uvarenie.</li><li>• Za uvedených podmienok varenie začne po aktivácii funkcie časovača.</li></ul>
Boli deaktivované hlavné funkcie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hrnec bol odpojený od elektrickej zásuvky.</li></ul>
Po stlačení tlačidla <b>START</b> nebola aktivovaná funkcia varenia.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlačidlo <b>START</b> sa stlačilo, keď bola zapnutá funkcia udržiavania teploty.</li></ul>
Para unikla iným smerom než parným ventilom.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tesnenie na veku alebo okraj nádoby sa zdeformovali alebo sa k nim priliepila ryža.</li></ul>
Počas prevádzky hrnca došlo k výpadku napájania.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Čas dokončenia varenia sa môže oneskoriť.</li><li>• V závislosti od dĺžky výpadku napájania nemuselo varenie prebehnúť správne.</li></ul>
V režime varenia alebo udržiavania teploty vychádzajú z hrnca zvuky.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zvuky cvaknutia sú spôsobené úpravami výkonu.</li><li>• Zvuky prskania sú spôsobené únikom pary z priestoru medzi nádobou a ohrievacou doskou. To postupom času spôsobí poškodenie ohrievacieho telieska a nádoby, takže pred použitím je dôležité, aby obe časti boli suché.</li></ul>

## ODPORUČANÉ ČASY VARENIA

Časy varenia sú približné; nižšie uvedené časy použite ako všeobecné vodidlá. Čas varenia ovplyvňuje veľkosť a rôznorodosť ingrediencií.

Program	Regulácia teploty	Teplota (pribl.)	Regulácia času	Východiskový čas
Ryža	Nie	135 °C	Nie	40 minút
Rizoto	Nie	135 °C	Nie	40 minút
Pilaf	Nie	135 °C	Nie	40 minút
Džem	Nie	90 °C	1 – 4 hodiny	2 hodiny
Varenie	Nie	95 °C	5 – 30 minút	30 minút
Dusenie	Nie	90 °C	20 minút – 10 hodín	1 hodina
Smaženie	Nie	150 °C	5 – 59 minút	42 minút
Jogurt	Nie	40 °C	6 – 12 hodín	8 hodín
Ohrev	Nie	90 °C	8 – 25 minút	25 minút
Manual	Áno	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minút – 8 hodín	45 minút
Varenie v pare	Nie	95 °C	5 minút – 2 hodiny	30 minút
Udržiavanie teploty	Nie	73 °C	Automaticky sa zapne po dokončení funkcií (okrem režimu Jogurt)	

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby 3 l

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Menovitý príkon: 900 W

**SK ZÁRUKA:** Nasledujúce situácie spôsobia zrušenie záruky:

Nesprávna alebo nevhodná manipulácia s prístrojom, nedodržanie bezpečnostných opatrení, ktoré sa na prístroj vzťahujú, použitie sily, úpravy alebo opravy vykonané inou stranou než schváleným servisom.

**Súčasti, ktoré podliehajú normálnemu opotrebeniu nie sú kryté zárukou.**

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)**

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg.sk](http://www.ecg.sk).

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.



# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

## Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

**Uwaga:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Korzystając z urządzenia, należy pamiętać o podstawowych zasadach, między innymi:

- Napięcie i częstotliwość prądu zasilania powinno być zawsze takie samo, zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest kabel lub wtyczka, albo urządzenie upadło, zostało uszkodzone lub nie działa prawidłowo.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w żadnej cieczy, nie wystawiaj na działanie deszczu, wody i stosować tylko zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu wody, w łazience, pod prysznicem i w pobliżu basenu, gdzie mogłoby spaść do wody lub zostać ochłapane wodą.
- Przewód zasilania nie powinien być zginany, skręcany, poprowadzony przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno być umieszczone na równym i stabilnym podłożu tak, aby nie mogło się przewrócić. Nie korzystaj z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu. Umieść urządzenie w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów
- Nie stawiaj urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp. Nie stawiaj urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
- Nie używane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączaj przewód zasilania pociągając za wtyczkę — nigdy nie ciągnij za kabel.
- Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez włożonego naczynia z nieprzywierającą powierzchnią.
- Nie włączaj urządzenia z pustym naczyniem.
- Nie zanurzaj podstawy w wodzie.
- Aby zapobiec uszkodzeniom należy regularnie kontrolować przewód zasilania, wtyczkę i całe urządzenie. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń natychmiast zaprzestać użytkowania i zwrócić się do punktu serwisowego.
- Nie stosuj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Nie stosuj na zewnątrz.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przechowuj produkt w suchym pomieszczeniu.
- Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
- Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
- Nie stawiaj na produkcie innych przedmiotów, nie wkładaj niczego do otworów urządzenia ani nie korzystaj z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp.
- Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów. Nie dotykaj gorących powierzchni. Dotykaj tylko uchwytów i przycisków.
- Nie należy przenosić gorącego urządzenia.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
- Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz w podobnych miejscach, jak np.:
  - urządzenia w aneksach kuchennych w biurach i pozostałych miejscach pracy
  - urządzenia stosowane w rolnictwie
  - urządzenia używane przez gości w hotelach, motelach itp.
  - urządzenia używane w pensjonatach, oferujących nocleg ze śniadaniem
- Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka, sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
- Należy zachować szczególną ostrożność przenosząc urządzenie zawierające ciepłe płyny lub produkty spożywcze.
- ECG nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane przez nieprawidłowe lub niedbałe użytkowanie. Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i informacje. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku 0–8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8, jeśli są pod nieustanną kontrolą. Urządzenie mogą używać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenie i konserwację nie mogą przeprowadzać dzieci.

**Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### UWAGA!

Podczas używania garnka należy uważać, aby twarz i ręce nie zostały wystawione na działanie pary, ponieważ mogłoby to spowodować poparzenia.

Podczas używania nie należy zakrywać garnka.

Przed włączeniem należy skontrolować, czy kabel zasilający jest wsunięty do garnka do oporu.

## OPIS

### A Elementy garnka wielofunkcyjnego

- |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przycisk otwarcia pokrywy</li> <li>2. Pokrywka</li> <li>3. Zdejmowalny zawór parowy</li> <li>4. Panel sterowania <b>C</b></li> <li>5. Ucho</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Korpus ze stali nierdzewnej</li> <li>7. Podstawka</li> <li>8. Uchwyt szpachelki</li> <li>9. Ekran LED <b>D</b></li> <li>10. Nieprzywierający zbiornik wewnętrzny</li> </ol> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### B Akcesoria

- |                                                                                                        |                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szpachelka</li> <li>2. Chochla</li> <li>3. Miarka</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Uchwyt szpachelki</li> <li>5. Ruszt do gotowania na parze</li> <li>6. Przewód zasilający</li> </ol> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### C Panel sterowania

#### Przycisk START

- W trybie gotowości naciśnij przycisk **MENU**, aby wybrać tryb gotowania, a następnie przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Zabrzmi brzęczyk.
- Jeżeli ustawiłeś program TIME DELAY, naciśnięcie przycisku **START** spowoduje ustawienie programu TIME DELAY.

#### Przycisk TEMP

- W trybie „MANUAL” naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie ustaw temperaturę i czas przygotowywania żywności za pomocą przycisków **HOURL** oraz **MIN**.

#### Przyciski HOUR oraz MIN

- Za pomocą przycisków **HOURL** oraz **MIN** możesz wydłużyć lub skrócić czas przygotowywania posiłku oraz zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę (temperaturę można ustawić wyłącznie w trybie MANUAL).

#### Przycisk MENU

- Jeżeli urządzenie jest w trybie gotowości, przycisk **MENU** służy do wyboru trybu przygotowywania żywności w następującej kolejności:

**RICE (RYŻ) → PILAF → JAM (DŻEM) → FRY (SMAŻENIE) → BOIL (GOTOWANIE) → RISOTTO (RISOTTO) → STEW (DUSZENIE) → FRY (SMAŻENIE) → YOGURT (JOGURT) → REHEAT (PODGRZEWANIE) → STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)**

#### Przycisk TIME DELAY

- Za pomocą tej funkcji można opóźnić czas rozpoczęcia przygotowywania żywności.
- Aby skorzystać z tej funkcji, należy najpierw wybrać tryb przygotowywania żywności. Naciśnij przycisk **MENU**, aby wybrać funkcję, którą chcesz uruchomić później, a następnie naciśnij przycisk **TIME DELAY**. Wskaźnik „TIME DELAY” zacznie migać. Przyciski **HOURL** oraz **MIN** służą do ustawienia czasu opóźnienia — gotowanie zostanie opóźnione o żądany czas.
- Za pomocą tej funkcji można przejść w tryb umożliwiający ręczne ustawienie czasu (patrz rozdział PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW – Tryb Manual).

## Przycisk OFF/WARM

- Jeżeli urządzenie jest w trybie gotowości, naciśnij przycisk **OFF/WARM**, aby uruchomić funkcję utrzymywania temperatury.
- Naciśnięcie przycisku **OFF/WARM** spowoduje anulowanie całego procesu przygotowywania żywności i powrót do trybu czuwania.

# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

## ZACZYNAMY

### Przed pierwszym uruchomieniem

- Przeczytaj wszystkie instrukcje i ważne informacje.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź, czy wszystkie elementy zostały dostarczone w dobrym stanie.
- Umieść naczynie wielofunkcyjne na płaskiej, odpornej na ciepło, niepalnej powierzchni.
- Zdejmij z powierzchni wszystkie naklejki i przetrzyj naczynie wilgotną ścierką.
- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą gąbki lub ściereki do naczyń.
- Spłucz resztki mydła i osusz wszystko dokładnie.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących lub wełny metalowej.
- Nie zanurzaj urządzenia, kabla lub wtyczki w wodzie.

### Włączenie

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy nie jest uszkodzony przewód zasilania lub wtyczka.
- Należy najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie kabel do gniazdka elektrycznego.
- Zabrmi sygnał dźwiękowy, a urządzenie zostanie przełączone w tryb gotowości.
- Na ekranie pojawi się „--- --”, co oznacza, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.

### Opólna procedura przygotowywania żywności

- Przygotuj posiłek, który chcesz ugotować, według przepisu.
- Włóż posiłek do naczynia do gotowania.
- Naciśnij przycisk **MENU**, aby wybrać tryb przygotowywania żywności według przepisu.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć proces przygotowywania żywności.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie za pomocą przycisku **OFF/WARM**.

**Uwaga:** Jeżeli po wybraniu trybu przygotowywania żywności zapomnisz nacisnąć przycisk **START**, urządzenie będzie wydawać przez 10 sekund sygnał dźwiękowy, a po 60 sekundach przejdzie w tryb gotowości. Jeżeli tak się stanie, naciśnij przycisk **ON/START**, a proces przygotowywania żywności zostanie rozpoczęty.

- Aktywny program można anulować za pomocą przycisku **OFF/WARM**. Urządzenie zostanie przełączone w tryb gotowości. Można ponownie przejść do programowania urządzenia.

## PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOCI

### Tryb MANUAL

1. Przygotuj posiłek do pieczenia według przepisu.
2. Włóż wymiwalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciśnij przycisk **MANUAL**; wskaźnik „MANUAL” zacznie migać. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas pieczenia.
4. Domyślny czas gotowania można zmienić za pomocą przycisków **HOURL** (godziny) oraz **MIN** (minuty). Po osiągnięciu maksymalnego czasu (8 godzin) licznik powróci do minimalnego czasu (10 minut), po czym można ponownie ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków **HOURL** oraz **MIN**.
5. Następnie naciśnij przycisk **TEMP** i ustaw temperaturę w zakresie 40 °C – 180 °C za pomocą przycisków **HOURL** (+) oraz **MIN**. Jeżeli chcesz w tym momencie ustawić czas gotowania, ponownie naciśnij przycisk **TEMP**, pojawi się czas gotowania, który można modyfikować za pomocą przycisków **HOURL** oraz **MIN**.
6. Naciśnięcie przycisku „**START**” spowoduje potwierdzenie ustawień i rozpoczęcie przygotowywania żywności. Po rozpoczęciu procesu pieczenia nie ma możliwości ręcznej zmiany ustawienia programu. W razie potrzeby zmiany czasu lub temperatury, należy najpierw nacisnąć przycisk „off/warm”, aby anulować bieżący program i nastawić nowy czas i temperaturę za pomocą przycisku **MANUAL**.

7. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
8. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb RICE (ryż)

1. Przygotuj posiłek dla trybu RICE według przepisu.
2. Włóż wymiwalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „RICE”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas gotowania.
4. Czasu gotowania w tym trybie nie można zmienić.
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas gotowania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
7. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb PILAF

1. Przygotuj posiłek dla trybu PILAF według przepisu.
2. Włóż wymiwalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „PILAF”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas przygotowywania żywności.
4. Czasu przygotowywania żywności w tym trybie nie można zmienić.
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas gotowania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
7. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb JAM (dżem)

1. Przygotuj posiłek dla trybu JAM według przepisu.
2. Włóż wymiwalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „JAM”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas przygotowywania żywności.
4. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **HOURL** (godziny) oraz **MIN** (minuty).
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas gotowania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
7. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb BOIL (gotowanie)

1. Przygotuj posiłek dla trybu BOIL według przepisu.
2. Włóż wymiwalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „BOIL”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas gotowania.
4. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **HOURL** oraz **MIN**.
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas gotowania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
7. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb RISOTTO

1. Przygotuj posiłek dla trybu RISOTTO według przepisu.
2. Włóż wymiwalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.

3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „RISOTTO”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas gotowania.
4. Czasu gotowania w tym trybie nie można zmienić.
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas gotowania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
7. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb STEW (duszenie)

1. Przygotuj posiłek dla trybu STEW według przepisu.
2. Włóż wymowlalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „STEW”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas duszenia.
4. Ustaw czas duszenia w zakresie od 20 minut do 10 godzin za pomocą przycisków **HOURL** (godziny) oraz **MIN** (minuty).
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas gotowania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu duszenia urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
7. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb FRY (smażenie)

PODCZAS SMAŻENIA NIE NAKŁADAJ POKRYWY

1. Przygotuj posiłek dla trybu FRY według przepisu.
2. Włóż wymowlalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Dodaj odpowiednią ilość oleju według przepisu i nie przekraczaj 1/2 pojemności zbiornika wewnętrznego.
4. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „FRY”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas smażenia.
5. Ustaw czas smażenia w zakresie od 5 do 59 minut za pomocą przycisków **HOURL** (godziny) oraz **MIN** (minuty).
6. Po naciśnięciu przycisku **START** czas smażenia zacznie być odliczany.
7. Po upływie ustawionego czasu smażenia urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”.
8. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb YOGURT (Jogurt)

1. Przygotuj posiłek dla trybu YOGURT według przepisu.
2. Włóż wymowlalne naczynie do gotowania na swoje miejsce.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „YOGURT”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas przygotowywania żywności.
4. Użyj przycisków **HOURL** (godziny) oraz **MIN** (minuty) do ustawienia czasu przygotowywania posiłku.
5. Po naciśnięciu przycisku **START** czas przygotowywania zacznie być odliczany.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „GOTOWOŚCI”.
7. W tym trybie nie zostanie użyta funkcja utrzymywania temperatury.

### Tryb REHEAT (ogrzewanie)

Tryb służy do podgrzewania ryżu, makaronu oraz zimnego jedzenia. Ogrzewanie żywności może wymagać okresowego mieszania, aby nie doszło do przypalenia lub przylgnięcia do dna wymowlalnego naczynia do gotowania.

1. Przed ogrzewaniem zimnego dania należy dodać niewielką ilość wody za pomocą dostarczonej miarki. Zimne danie należy rozmieścić równomiernie w całym naczyniu.
2. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „REHEAT”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas ogrzewania.
3. Za pomocą przycisku **MIN** możesz ustawić czas przygotowywania w zakresie od 8 do 25 minut.

6. Naciśnij przycisk **ON/START**, aby rozpocząć ogrzewanie.
5. Po upływie ustawionego czasu przygotowywania posiłku urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
6. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

### Tryb STEAM (gotowanie na parze)

Gotowanie na parze jest świetnym sposobem gotowania ze względu na szybkość oraz minimalny wpływ na smak i strukturę żywności.

1. Przygotuj posiłek do gotowania na parze.
2. Włóż ruszt do gotowania na parze do wymowlanego naczynia do gotowania. Napełnij naczynie wodą tuż poniżej dna rusztu do gotowania na parze (równowartość ok. 2 garnków). Umieść posiłek na ruszt do gotowania na parze lub na talerzu.
3. Naciskaj wielokrotnie przycisk **MENU**, póki nie zapali się wskaźnik „STEAM”. Na ekranie LED pojawi się domyślny czas gotowania.
4. Domyślny czas gotowania można zmienić za pomocą przycisków **HOUR** (godziny) oraz **MIN** (minuty) w zakresie od 5 minut do 2 godzin. Po naciśnięciu przycisku **START** czas programu zacznie być odliczany.
5. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda dźwięk i przełączy się automatycznie w tryb „utrzymywania temperatury”. Na ekranie LED pojawi się czas utrzymywania temperatury począwszy od wartości „0000”.
6. Jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk **OFF/WARM** w celu anulowania programu, posiłek będzie utrzymywany w ciepłe przez okres 24 godzin.

#### Uwaga:

- Naciśnięcie przycisku **OFF/WARM** spowoduje wyłączenie funkcji utrzymywania temperatury.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, przemieszaj ryż do 30 minut po zakończeniu gotowania. Ryż jest gotowy do podawania.
- Zaleca się zachowanie objętości ryżu do wody w stosunku 1:1. Maksymalna ilość ryżu wynosi 8 filiżanek.

### Tryb KEEP WARM (utrzymywanie temperatury)

- Tryb KEEP WARM zostanie uruchomiony automatycznie po zakończeniu gotowania w celu utrzymania temperatury posiłku przez okres 24 godzin. Na ekranie LED pojawi się czas 0:00 i włączy się stoper.
- Naciśnięcie przycisku **OFF/WARM** zakończy tryb KEEP WARM.
- Aby przywrócić tryb KEEP WARM, naciśnij ponownie przycisk **OFF/WARM** (odliczanie rozpocznie się od początku).
- Żywność, która podczas tego czasu nie zostanie spożyta, należy wyrzucić.

### Korzystanie z funkcji TIME DELAY (opóźnione przygotowywanie żywności)

**UWAGA:** Funkcja ta pozwala na opóźnienie procesu gotowania do 24 godzin (z dokładnością do 10 minut) takich potraw, jak np. pieczone ziemniaki. Nie zaleca się stosowania jej w wypadku nietrwałych produktów spożywczych (jak np. mięso). Jeżeli tego typu produkty spożywcze będą przechowywane w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny, mogą się zepsuć.

- Ustawienie TIME DELAY może być stosowane we wszystkich trybach oprócz trybu „fry”.
- **NIE NALEŻY POZOSTAWIAĆ ŁATWO PSUJĄCYCH SIĘ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH (JAK NP. MIĘSO, DRÓB, RYBY, SER ORAZ PRODUKTY MLECZNE) W TEMPERATURZE POKOJOWEJ DŁUŻEJ NIŻ 2 GODZINY (LUB DŁUŻEJ NIŻ GODZINĘ, JEŻELI TEMPERATURA W POMIESZCZENIU JEST WYŻSZA NIŻ 32 °C).**
- **PODZAS PRZYGOTOWYWANIA TAKICH PRODUKTÓW NIE NALEŻY USTAWIAĆ PROGRAMATORA CZASU NA DŁUŻEJ NIŻ 1–2 GODZINY.**

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innej cieczy, ani nie myj jej w zmywarce.**

Nie wolno myć w zmywarce elementów naczynia z wyjątkiem naczynia do gotowania oraz akcesoriów. Po każdym użyciu (lub jeżeli naczynie nie było używane przez dłuższy czas) należy dokładnie umyć wymowlalne naczynie i akcesoria.



**Środki bezpieczeństwa:** Przed czyszczeniem należy odłączyć naczynie wielofunkcyjne od zasilania i pozostawić do wystygnięcia.

### Jednostka główna i pokrywa zewnętrzna

- Przetrzyj wilgotną szmatką. Jeżeli naczynie będzie używane z brudną pokrywką, nie będzie możliwe usunięcie brudu. Pokrywka zewnętrzna może zmienić kolor lub mogą się na niej pojawić odbarwienia, jednakże nie oznacza to braku higieny.
- Nie myj za pomocą płynu do mycia naczyń. Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie.

### Zawór parowy

- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że zawór parowy jest w dobrym stanie. Zawór parowy może być wyjęty w celu ułatwienia czyszczenia — wystarczy go pociągnąć.

### Wymowalne naczynie do gotowania:

- Umyj środkiem do mycia naczyń i gąbką. Wytrzyj wodę ze zbiornika.
- W przypadku deformacji naczynia lub zdercia powierzchni nieprzywierającej należy kupić nowe naczynie i zastąpić nim stare. **NIE NALEŻY UŻYWAĆ PODOBNYCH NACZYŃ POCHODZĄCYCH Z INNYCH PRODUKTÓW.**

### Aby nie doszło do uszkodzenia warstwy nieprzywierającej wymowalnego naczynia do gotowania

- Unikaj uderzeń lub zarysowania pojemnika.
- Nie wolno używać metalowych łyżek i innych przyborów kuchennych w naczyniu.
- Nie wolno myć naczyń proszkiem do czyszczenia, wełną stalową lub nylonową gąbką. Wyczyść pojemnik gąbką.

### Aksesoria

- Umyj środkiem do mycia naczyń i gąbką. Opłucz i wytrzyj nadmiar wody.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna
Ryż się nie ugotował podczas zaprogramowanego czasu.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Przycisk <b>START</b> nie został naciśnięty.</li></ul>
Gotowanie się rozpoczęło po aktywacji programatora.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Programator został ustawiony na czas krótszy od wymaganego czasu do ugotowania.</li><li>• W tych warunkach gotowanie zostanie rozpoczęte po aktywacji funkcji programatora.</li></ul>
Zostały wyłączone główne funkcje.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Urządzenie zostało odłączone od gniazda elektrycznego.</li></ul>
Po naciśnięciu przycisku <b>START</b> nie została aktywowana funkcja gotowania.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Przycisk <b>START</b> został naciśnięty przy włączonej funkcji utrzymywania temperatury.</li></ul>
Para wydobywa się z innych miejsc niż zawór parowy.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deformacja uszczelnienia na pokrywie/krawędzi pojemnika lub przyklejony ryż.</li></ul>
Podczas pracy urządzenia nastąpiła awaria zasilania.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zakończenie gotowania może się opóźnić.</li><li>• W zależności od długości awarii zasilania gotowanie mogło nie przebiec prawidłowo.</li></ul>
W trybie gotowania lub utrzymywania temperatury z urządzenia wydobywają się dźwięki.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kliknięcia są spowodowane przez zmiany wydajności.</li><li>• Trzaski są spowodowane przez wydostawanie się pary z przestrzeni pomiędzy pojemnikiem i płytą grzewczą. Z biegiem czasu może dojść do uszkodzenia elementu grzejnego i pojemnika, z tego powodu ważne jest, aby przed użyciem obie części były suche.</li></ul>

## ZALECANE CZASY GOTOWANIA

Czasy gotowania są orientacyjne; podane poniżej czasy należy traktować jak ogólne wskazówki. Na czas gotowania wpływa wielkość i różnorodność składników.

Program	Regulacja temperatury	Temperatura (zbliż.)	Regulacja czasu	Czas domyślny
Ryż	Nie	135 °C	Nie	40 minut
Risotto	Nie	135 °C	Nie	40 minut
Piław	Nie	135 °C	Nie	40 minut
Dżem	Nie	90 °C	1–4 godziny	2 godziny
Gotowanie	Nie	95 °C	5–30 minut	30 minut
Duszenie	Nie	90 °C	20 minut – 10 godzin	1 godzina
Smażenie	Nie	150 °C	5–59 minut	42 minut
Jogurt	Nie	40 °C	6–12 godzin	8 godzin
Podgrzewanie	Nie	90 °C	8–25 minut	25 minut
Manual	Tak	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minut – 8 godzin	45 minut
Gotowanie na parze	Nie	95 °C	5 minut – 2 godziny	30 minut
Utrzymywanie temperatury	Nie	73 °C	Automatyczne włączenie nastąpi po zakończeniu funkcji (oprócz trybu Jogurt)	

## DANE TECHNICZNE

Pojemność naczynia 3 l

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50/60 Hz

Moc nominalna: 900 W

**GWARANCJA:** Następujące sytuacje powodują utratę gwarancji:

Nieprawidłowe lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa dotyczących urządzenia, użycie siły, modyfikacje lub naprawy dokonane przez podmiot inny niż autoryzowane centrum serwisowe.

**Elementy podlegające normalnemu zużyciu nie są objęte gwarancją.**

## EKSPLLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

**Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)**

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

**Figyelmeztetés!** A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

Használat közben tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat és az alábbi utasításokat:

1. A készüléket csak a típuscímken feltüntetett tápfeszültség paramétereivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
2. Amennyiben a készülék vagy a hálózati vezetéke megsérült, a készülék leesett vagy megsérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be.
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben.
4. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
5. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
6. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és fix lapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel. A készüléket stabil módon, úgy kell elhelyezni, hogy a forró folyadékok és ételek ne tudjanak a készülékből kifolyani.
7. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha, radiátor stb.) ne használja és ne tárolja. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
8. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzattól. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknel fogva kihúzni a fali aljzattól – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
9. A készüléket a belső (tapadásmentes felülettel rendelkező) edény nélkül ne kapcsolja be.
10. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
11. A készüléket vízbe mártani tilos.
12. A hálózati vezetékét, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés. Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervizbe

javitásra.

13. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
14. A készüléket szabadban ne használja.
15. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
16. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
17. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
18. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését!
19. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett.
20. Használat közben a készülék felmelegszik. A szellőzőnyílásokat ne takarja le. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és gombokat.
21. A forró készüléket ne mozgassa.
22. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
23. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
24. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák,
  - szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái,
  - turistaszállások, és egyéb jellegű szállások.
25. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
26. A forró folyadékokat vagy élelmiszereket tartalmazó készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
27. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségéből eredő sérülésekért és károkért. A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa el a használati útmutató minden fejezetét. A készülék külső felülete a használat során erősen felmelegszik, a megérintése égési sérüléseket okozhat. A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).
28. 0 hónap és 8 év közötti gyerekek a készüléket nem használhatják. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinél a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyerekek nem végezhetik el.

**HU**

**Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!**



## ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

## FIGYELEM!

Az edény használata közben ügyeljen arra, hogy a kicsapódó gőz ne érje az arcát vagy kezét. A forró gőz égési sérüléseket okozhat.

Használat közben az edényt ne takarja le.

A bekapcsolás előtt ellenőrizze le, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugója ütközésig be van-e nyomva a készüléken található aljzatba.

HU

## LEÍRÁS

### A A többfunkciós edény részei

1. Fedélnyitó gomb
2. Fedél
3. Kivehető gőzszelep
4. Működtető panel **C**
5. Fogantyú
6. Rozsdamentes ház
7. Talp
8. Lehúzó tartó
9. LED kijelző **D**
10. Tapadámentes belső edény

### B Tartozékok

1. Lehúzó
2. Merítőkánál
3. Mérőpohár
4. Lehúzó tartó
5. Gőzölő
6. Hálózati vezeték

### C Működtető panel

#### START gomb

- Készenléti üzemmódban a **MENU** gomb megnyomásával válasszon főzési módot, majd nyomja meg a **START** gombot. Sípszó hallatszik.
- Ha a TIME DELAY (halasztott főzés) programot használja, akkor a **START** gomb megnyomásával a TIME DELAY programozását hagyja jóvá.

#### TEMP gomb

- MANUAL üzemmódban nyomja meg a **TEMP** gombot, majd a **HOURL** és a **MIN** gombokkal állítsa be a főzési hőmérsékletet és időt.

#### HOURL és MIN gomb

- A **HOURL** és a **MIN** gombokkal meghosszabbíthatja vagy lerövidítheti a főzés időtartamát, illetve növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet (a hőmérsékletet csak MANUAL üzemmódban lehet beállítani).

#### MENU gomb

- Készenléti üzemmódban a **MENU** gombbal válasszon az ételkészítési módok közül (a következő sorrendben): **RICE (rizs)** → **PILAF (piláf)** → **JAM (dzsem)** → **FRY (olajban sütés)** → **BOIL (főzés)** → **RISOTTO (rizottó)** → **STEW (párolás)** → **FRY (olajban sütés)** → **YOGURT (joghurt)** → **REHEAT (melegítés)** → **STEAM (gőzben főzés)**

#### TIME DELAY gomb

- A funkció használatával a főzést későbbre is beprogramozhatja.
- A funkció használatához előbb be kell állítani az ételkészítés módját. A **MENU** gomb megnyomásával válasszon főzési módot (amit későbbre kíván halasztani), majd nyomja meg a **TIME DELAY** gombot. A TIME DELAY jel villogni kezd. A **HOURL** és a **MIN** gombokkal állítsa be a későbbre halasztás időtartamát (a készülék ennyivel később kezd meg az étel főzését).

#### OFF/WARM gomb

- Ha a készülék készenléti üzemmódban van, akkor a **OFF/WARM** gomb megnyomásával bekapcsolja a melegen tartás funkciót.

- Az **OFF/WARM** benyomva tartásával törli a beállított főzési folyamatot, és a készüléket készenléti üzemmódba kapcsolja át.
- A funkció segítségével beléphet abba az üzemmódba, ahol kézzel állíthatja be az időt (lásd az Ételek készítése - kézi üzemmód fejezetet).

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### KEZDÉS

#### Az első használatba vétel előtt

- A teljes útmutatót és a fontos figyelmeztetéseket is olvassa el.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és ellenőrizze le a tartozékok sérülésmentességét.
- A többfunkciós edényt sima, vízszintes, hőálló és nem gyúlékony felületre állítsa fel.
- A készülékről távolítson el minden öntapadós címkét, majd a készülék felületét enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg.
- A levehető tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el.
- A tartozékokat alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni (vagy törölje szárazra).
- Karcoló tisztítószereket és acélszivacsot ne használjon.
- A készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe mártani tilos.

#### Bekapcsolás

- A használatba vétel előtt ellenőrizze le a hálózati vezeték és a csatlakozódugó sérülésmentességét.
- A hálózati vezetéket előbb a készülékhez, majd a fali aljzathoz csatlakoztassa.
- Sípyszó hallatszik, majd a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
- A LED kijelzőn a „- - -” jel látható, ami a készülék készenléti üzemmódját mutatja.
- Az edény használatra kész.

#### Az ételkészítés általános lépései

- Az ételt a recept szerint állítsa össze.
- Az ételt tegye az edénybe.
- A **MENU** gomb megnyomásával válasszon ételkészítési módot (figyelembe véve az étel receptjében leírtakat is).
- A **START** gomb megnyomásával indítsa el az ételkészítés folyamatát.
- Az étel elkészítése után az **OFF/WARM** gombbal kapcsolja le a készüléket.

**Megjegyzés:** ha az ételkészítés módjának a kiválasztása után nem nyomja meg a **START** gombot, akkor a készülék 10 másodpercig folyamatosan sípol, majd 60 másodperc múlva átkapcsol készenléti üzemmódba. Ilyen esetben nyomja meg az **ON/START** gombot, az ételfőzés azonnal bekapcsol.

- Az aktivált főzési programot az **OFF/WARM** gomb megnyomásával kapcsolhatja ki. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol át. A készüléken beállíthat egy másik főzési programot.

## ÉTELEK KÉSZÍTÉSE

### MANUAL üzemmód

1. Az ételt a recept szerint készítse elő.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomja meg a **MANUAL** gombot; a MANUAL jel villogni kezd. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. Az alapértelmezett főzési időt a **HOURL** (óra) és a **MIN** (perc) gombokkal tudja megnövelni. A maximális főzési idő (8 óra) elérése után a készülék visszakapcsol a minimális főzési időre (10 perc). A **HOURL** és a **MIN** gombokkal más főzési időt állíthat be.
5. Ezt követően nyomja meg a **TEMP** (hőmérséklet) gombot és a **HOURL** (+) és a **MIN** (-) gombokkal állítsa be a főzés hőmérsékletet 40°C és 180°C között. Ha a hőmérséklet beállítása után szeretné módosítani a főzési idő beállítását, akkor nyomja meg a **TEMP** gombot, megjelenik a beállított főzési idő, amit a **HOURL** és a **MIN** gombokkal megváltoztathat.
6. A **START** gomb megnyomásával indítsa el a főzési folyamatot. Amint elindul a sütési folyamat, a programot megváltoztatni már nem lehet. Amennyiben szeretné megváltoztatni a főzési időt vagy hőmérsékletet, akkor

előbb nyomja meg a „off/warm” gombot, majd a törlés után állítson be a MANUAL gomb segítségével új időt és hőmérsékletet.

7. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
8. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

### RICE (rizs) üzemmód

1. A RICE üzemmódban az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a RICE kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. A főzési idő ebben az üzemmódban nem állítható be.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdja a főzési idő visszaszámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
7. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

### PILAF (piláf) üzemmód

1. A PILAF üzemmódban az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a PILAF kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. A főzési idő ebben az üzemmódban nem állítható be.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdja a főzési idő visszaszámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
7. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

### JAM (dzsem) üzemmód

1. A JAM üzemmódban az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a JAM kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. A **HOURL** (óra) és a **MIN** (perc) gombokkal megváltoztathatja a főzési időt.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdja a főzési idő visszaszámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
7. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

### BOIL (főzés)

1. A BOIL üzemmódban az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a BOIL kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. A **HOURL** és a **MIN** gombokkal megváltoztathatja a főzési időt.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdja a főzési idő visszaszámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
7. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

## RISOTTO (rizottó) üzemmód

1. A RISOTTO üzemmódhoz az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a RISOTTO kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. A főzési idő ebben az üzemmódban nem állítható be.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdí a főzési idő visszazámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
7. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

## STEW (párolás)

1. A STEW üzemmódhoz az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a STEW kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett párolási idő jelenik meg.
4. A **HOOR** (óra) és a **MIN** (perc) gombokkal állítsa be a kívánt párolási időt 20 perc és 10 óra között.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdí a főzési idő visszazámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
7. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

## FRY (olajban sütés) üzemmód

EBBEN AZ ÜZEMMÓDBAN A FEDELET NE ZÁRJA LE!

1. A FRY üzemmódhoz az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. A belső edénybe öntsön olajat (a recept szerint), de nem szabad az edény felénél több olajat betölteni.
4. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a FRY kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett olajban sütési idő jelenik meg.
5. A **HOOR** (óra) és a **MIN** (perc) gombokkal állítsa be a kívánt olajban sütési időt 5 perc és 59 perc között.
6. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdí az olajban sütési idő visszazámlálását.
7. A beállított olajban sütési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba.
8. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

## YOGURT (joghurt) üzemmód

1. A YOGURT üzemmódhoz az ételt a recept szerint állítsa össze.
2. A kivehető edényt helyezze a készülékbe.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a YOGURT kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. A **HOOR** (óra) és a **MIN** (perc) gombokkal állítsa be a kívánt időt.
5. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdí a főzési idő visszazámlálását.
6. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol készenléti üzemmódba.
7. Ez az üzemmód nem alkalmazza a melegen tartás funkciót.

## REHEAT (melegítés) üzemmód

Ezt az üzemmódot rizs, tésztafélék, vagy maradék ételek felmelegítéséhez lehet használni. A felmelegítés közben az ételt néha meg kell keverni, nehogy az étel ráéggjen vagy rátapadjon a kivehető edény falára.

1. A felmelegítés megkezdése előtt a mérőpohár segítségével kis mennyiségű vizet öntsön a kivehető edénybe. A hideg ételt egyenletesen ossza el a kivehető edényben.

2. Nyomogassa a **MENU** gombot addig amíg, a REHEAT kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett olajban sütési idő jelenik meg.
3. A **MIN** (perc) gombbal állítsa be a kívánt melegítési időt 8 perc és 25 perc között.
4. Az **START** gomb megnyomásával kapcsolja be a melegítést.
5. A beállított felmelegítési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
6. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

### STEAM (gőzben főzés) üzemmód

A gőzben főzés gyors ételkészítési mód, amelynél az alapanyagok íze és struktúrája csak minimális mértékben változik meg.

1. A gőzben főzés módja.
2. A kivehető edénybe tegye bele a gőzölő állványt. A gőzölő állvány alá öntsön be kb. két csésze vizet. Az ételt tegye a gőzölő állványra vagy valamilyen kisebb tányérra.
3. Nyomogassa a **MENU** gombot addig, amíg a STEAM kijelző lámpája be nem kapcsol. A LED kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.
4. Az alapértelmezett főzési időt a **HOOR** (óra) és a **MIN** (perc) gombokkal 5 perc és 2 óra között állíthatja be. Nyomja meg a **START** gombot, a készülék megkezdí a gőzben főzési idő visszaszámlálását.
5. A beállított főzési idő eltelte után a készülék sípszóval figyelmezteti, majd automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A LED kijelzőn a melegen tartás ideje lesz látható (ami „0000”-val kezdődik).
6. Ha nem nyomja meg az **OFF/WARM** gombot, akkor a készülék 24 órán keresztül melegen fogja tartani a kész ételt.

#### Megjegyzés:

- az **OFF/WARM** gomb megnyomásával a melegen tartási funkció kikapcsolható.
- A rizst a főzés befejezése után (30 percen belül) keverje át. A rizs ezt követően tálalható.
- Javasoljuk, hogy a főzéshez tartsa be a 1 rész víz, 1 rész rizs arányt. Az edényben maximum 8 csésze rizst lehet főzni.

### KEEP WARM (melegen tartás) üzemmód

- A KEEP WARM üzemmód a főzési módok többsége után automatikusan bekapcsol és a kész ételt 24 órán keresztül melegen tartja. A funkció bekapcsolásakor a LED kijelzőn megjelenik a 0:00 felirat, majd a készülék folyamatosan mutatja a melegen tartás idejét.
- Az **OFF/WARM** gomb megnyomásával a KEEP WARM üzemmód kikapcsolható.
- Ha szeretné ismét bekapcsolni a KEEP WARM (melegen tartás) funkciót, akkor nyomja meg az **OFF/WARM** gombot (a készülék nullától számolja a melegen tartás idejét).
- Javasoljuk, hogy amennyiben ezt a funkciót használta, akkor az el nem fogyasztott ételt ne tegye a hűtőszekrénybe (a maradékot inkább dobja ki).

### A TIME DELAY (késleltetett főzés) funkció használata

**FIGYELEM!** Ezzel a funkcióval a főzés kezdetét és a főzést (pl. rakott burgonya készítését stb.) későbbre lehet halasztani, akár 24 órával is (10 perces lépésekkel). A funkció használatát nem javasoljuk gyorsan romló ételekhez (pl. nyers húsok stb.). Olyan alapanyagokról van szó, amelyek romlásnak indulnak, ha 2 óránál hosszabb ideig szobahőmérsékletnek vannak kitéve.

- A TIME DELAY funkciót a FRY üzemmód kivételével az összes többi üzemmódnál be lehet kapcsolni.
- A GYORSAN ROMLÓ ALAPANYAGOKAT (PL. SERTÉSHÚST, CSIRKEHÚST, HALAT, SAJTOKAT ÉS TEJTERMÉKEKET STB.) NE HAGYJA 2 ÓRÁNÁL HOSSZABB IDEIG SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN (VAGY 1 ÓRÁNÁL HOSSZABB IDEIG, HA A HELYSÉG HŐMÉRSÉKLETE MEGHALADJA A 32 °C-T).
- **ILYEN ALAPANYAGOK FELHASZNÁLÁSA ESETÉN A KÉSLELTETETT FŐZÉS IDEJÉT NE ÁLLÍTSA BE 1-2 ÓRÁNÁL HOSSZABB IDŐTARTAMRA.**

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**A készüléket (elektromos részt) vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, illetve azt mosogatógépben sem szabad elmosni.**



A többfunkciós edény tartozékai közül csak a kivehető edényt szabad mosogatógépben elmosni. Minden használatba vétel után (illetve hosszabb szünetet követően a használatba vétel előtt) a tartozékokat és a kivehető edényt alaposan mosogassa el.

**Intézkedések** A tisztítás megkezdése előtt, a többfunkciós edényt, a hálózati vezeték kihúzásával MINDIG feszültségmentesítse.

### Készülék és külső fedél

- Nedves ruhával törölje meg. Amennyiben a fedélről nem távolítja el a szennyeződések akkor azok egy idő után ráégnak a fedél felületére. A fedél színe a használat során elváltozhat vagy azon foltok jelenhetnek meg. Ez azonban nem hiba, és a készülék használatát nem befolyásolja.
- Ne mossa mosogatószerral. A készüléket vízbe mártani tilos.

### Gőzelvezető szelep

- Minden használatba vétel előtt ellenőrizze le a gőzelvezető szelep megfelelő működését. A gőzelvezető szelep a pereménél megfogva kihúzható (így könnyebben tisztítható).

### Kivehető belső edény

- Az edényt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Az edényt öblítse ki és törölje szárazra.
- Ha az edény deformálódott, vagy a tapadásmentes felülete megsérült, akkor vásároljon a készülék eladójánál új edényt. **A KÉSZÜLÉKBE IDEGEN, MÁS KÉSZÜLÉKEKBEN HASZNÁLATOS EDÉNYT BEHELYEZNI TILOS!**

### A tapadásmentes felület védelme érdekében

- Az edényt ne ütögesse és ne karcolja meg.
- Az edényben ne használjon fém evő- és konyhai eszközöket.
- Az edényt karcoló mosogatószerral, drótszivaccsal stb. tisztítani tilos. Az edényt csak puha ruhával vagy szivaccsal mosogassa el.

### Tartozékok

- A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd öblítse le és szárítsa meg azokat.

## PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok
A rizs a beállított idő alatt nem főtt meg.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nem nyomta meg a <b>START</b> gombot.</li></ul>
A főzés az idő visszaszámlálásával együtt megkezdődött.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rosszul állította be a főzési időt (rövidebb főzési időt állított be).</li><li>• A beállított adatokkal a főzés azonnal megkezdődött.</li></ul>
A funkció ki lett kapcsolva.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Áramszünet volt, vagy a hálózati vezetéket valaki kihúzta.</li></ul>
A <b>START</b> gomb megnyomása után a főzés nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A <b>START</b> gombot akkor nyomta meg, amikor a melegen tartás gomb is meg volt nyomva.</li></ul>
A gőz nem a gőzelvezető szelepen keresztül áramlik ki a készülékből.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A készülék fedelének a tömítése deformálódott vagy arra valamilyen ételmaradék tapadt rá.</li></ul>
A készülék használata közben áramkimaradás volt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A főzési idő hosszabb lesz.</li><li>• Az áramkimaradás időtartamától függően a főzés nem fejeződött be elvárt módon.</li></ul>
Főzés vagy melegen tartás közben a készülékből hangokat hallani.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A kattanás a főzési teljesítmény kapcsolását jelzi.</li><li>• A sziszegést a gőz kiáramlása okozza, a pattogásnak oka lehet, hogy víz került a főzőlapra. A főzőlapra került víz hosszabb távon a készülék meghibásodását is okozhatja, ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap és a kivehető edény külső felülete száraz legyen.</li></ul>

## AJÁNLOTT FŐZÉSI IDŐK

A táblázatban feltüntetett főzési idők csak tájékoztató jellegűek. A főzési idő függ az alapanyagok mennyiségétől és összetételétől.

Program	Hőfokszabályzó	Hőmérséklet (kb.)	Időtartam	Alapértelmezett főzési idő
Rizs	nem	135 °C	nem	40 perc
Rizottó	nem	135 °C	nem	40 perc
Piláf	nem	135 °C	nem	40 perc
Dzsem	nem	90 °C	1–4 óra	2 óra
Főzés	nem	95 °C	5–30 perc	30 perc
Párolás	nem	90 °C	20 perc és 10 óra között	1 óra
Sütés	nem	150 °C	5–59 perc	42 perc
Joghurt	nem	40 °C	6–12 óra	8 óra
Melegítés	nem	90 °C	8–25 perc	25 perc
Manual	igen	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 perc és 8 óra között	45 perc
Főzés gőzben	nem	95 °C	5 perc és 2 óra között	30 perc
Melegen tartás	nem	73 °C	Automatikusan bekapcsol minden üzemmód befejezése után (kivéve a joghurt üzemmódot).	

## MŰSZAKI ADATOK

Az edény térfogata 3 l

Névleges feszültség: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 900 W

**GARANCIA:** a következő használati mód a garancia megszűnését jelenti.

A készüléket szakszerűtlenül és nem a használati útmutató szerint, illetve a rendeltetésétől eltérő célokra használták. A készüléket nagy erővel nyomták. A készüléket nem a márkaszerviz javította meg. A készüléket átalakították.

**A használatból eredő kopásoknak kitétt alkatrészekre a garancia nem vonatkozik.**

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

**Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)**

Ez a termék vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## SICHERHEITSHINWEISE

### Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

**Warnung:** Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transports, durch eine unsachgerechte Verwendung, Veränderung oder Modifikation der Geräteteile entstanden sind.

Bei der Verwendung sollten u.a. folgende wichtigste Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Gerät an ein Stromnetz mit der gleichen Spannung, Frequenz und erforderlichen Belastung gemäß Typenschild anschließen.
2. Gerät nicht benutzen, falls Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, das Gerät gestürzt ist, auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder eine Funktionsstörung aufweist.
3. Gerät oder Versorgungskabel nicht in Flüssigkeiten eintauchen oder Regen ggf. Feuchtigkeit aussetzen. Wasser ausschließlich zum Kochen gemäß Bedienungsanleitung verwenden.
4. Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, in Duschecken oder in der Nähe von Schwimmbecken benutzen, da dieses ins Wasser stürzen oder mit Wasser bespritzt werden kann.
5. Stromkabel nicht über Tischkanten oder sonstige scharfe Kanten führen, nicht verdrehen oder in der Nähe von heißen Oberflächen liegen lassen.
6. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden, damit dieses nicht umkippt. Produkt nicht im Spülbecken, auf einer Abtropffläche oder sonstigen unebenen Stellen benutzen. Gerät in eine stabile Lage versetzen und Griffe so platzieren, damit heiße Flüssigkeiten nicht ausgegossen werden können
7. Gerät nicht an Orten platzieren, an denen dieses allzu hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Heizkörpern, Gasheizgeräten u.ä. ausgesetzt werden könnte. Niemals auf Elektro- oder Gasherde bzw. Backöfen aufstellen.
8. Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und vom Stromnetz trennen. Am Stecker ziehen, um das Kabel herauszuziehen – niemals am Kabel ziehen.
9. Gerät niemals ohne ordnungsgemäß eingelegten Behälter mit Antihaft-Oberfläche anschließen oder einschalten.
10. Gerät niemals mit leerem Behälter einschalten.
11. Gerätebasis niemals ins Wasser eintauchen.
12. Regelmäßig Stromkabel und Gerät auf eventuelle Beschädigungen kontrollieren. Entdecken Sie irgendeine Beschädigung, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
13. Gerät ausschließlich gemäß Verwendungszweck benutzen.
14. Nicht im Freien benutzen.
15. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
16. Innenraum des Geräts stets trocken halten.
17. Versuchen Sie nicht das Gerät zu reparieren, einzustellen oder Geräteteile auszuwechseln. Im Innenraum des Geräts befinden sich keine Geräteteile, die durch den Anwender zu reparieren sind.
18. Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen.
19. Stellen Sie auf das Gerät keine Gegenstände, lassen keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen und verwenden dieses nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u.ä.
20. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Geräteöffnungen niemals abdecken. Niemals die heißen Oberflächen des Gerätes berühren. Hierfür stets Griffe und Druckknöpfe benutzen.
21. Versuchen Sie nicht das heiße Gerät zu transportieren.
22. Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls es an der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
23. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann dies zur einer Gefährdung von Personen oder Eigentum führen.
24. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und an ähnlichen Orten bestimmt:
  - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsplätzen
  - Verbrauchsgeräte für die Landwirtschaft
  - Verbrauchsgeräte, die Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungseinrichtungen benutzen
  - Verbrauchsgeräte für Unternehmen mit Übernachtung und Frühstück
25. Das Gerät darf weder an eine Timer-Steckdose noch an eine ferngesteuerte Steckdose angeschlossen werden.
26. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie das Gerät mit heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten transportieren.
27. ECG trägt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch Nachlässigkeit oder eine unsachgemäße Verwendung verursacht wurden. Vor der Verwendung aufmerksam alle Anweisungen und Informationen lesen. Die Außenoberfläche dieses Geräts erwärmt sich und kann Verbrennungen verursachen. Gerät in Anwesenheit von Kindern niemals unbeaufsichtigt lassen.
28. Dieses Gerät dürfen nicht Kinder zwischen 0 und 8 Jahren benutzen. Dieses Gerät dürfen nur Kinder ab 8 Jahren benutzen, die beaufsichtigt werden. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen

DE

Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Gerät sowie Kabellösungen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten. Die

seitens des Anwenders durchgeführten Reinigungs- und Wartungsarbeiten, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

**Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!**



**ATTENTION!**

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

**ACHTUNG!**

Achten Sie bei der Verwendung des Topfs darauf, damit Sie Hände oder Gesicht nicht der Dampfwirkung aussetzen. Es könnte zu Verbrennungen kommen.

Topf während der Verwendung niemals abdecken.

Vergewissern Sie sich noch vor dem Einschalten, dass das Stromkabel an den Topf bis zum Anschlag angeschlossen wurde.

DE

## BESCHREIBUNG

### A Teile des Multifunktionskochtopfs

1. Taste zum Öffnen des Deckels
2. Deckel
3. Abnehmbares Dampfventil
4. Bedienfeld **C**
5. Griff
6. Rostfreier Körper
7. Gerätebasis
8. Spachtelhalter
9. LED-Display **D**
10. Antihaft-Behälter

### B Zubehör

1. Spachtel
2. Schöpflöffel
3. Messbecher
4. Spachtelhalter
5. Dampfplatte
6. Stromkabel

### C Bedienfeld

#### Taste **START**

- Taste **MENU** im Betriebsmodus drücken und Kochmodus auswählen. Kochmodus mit Taste **START** aktivieren. Der Summer ertönt.
- Falls Sie das Programm TIME DELAY benutzen, können Sie mit der Taste **START** die Einstellung dieses Programmes bestätigen.

#### Taste **TEMP**

- Im Modus „MANUAL“ Taste **TEMP** drücken und mit den Tasten **HOUR** und **MIN** die gewünschte Temperatur und Zubereitungsdauer einstellen.

#### Tasten **HOUR** und **MIN**

- Mit den Tasten **HOUR** und **MIN** können Sie die Zubereitungsdauer verlängern oder verkürzen ggf. die Temperatur erhöhen oder reduzieren (die Temperatur kann ausschließlich im Modus MANUAL eingestellt werden).

#### Taste **MENU**

- Befindet sich der Topf im Standby-Modus, können Sie mit Hilfe der Taste **MENU** den gewünschten Modus für die Zubereitung der Speise auswählen, und zwar in folgender Reihenfolge:  
**RICE (REIS) → PILAF → JAM (JAM) → FRY (BRATEN) → BOIL (KOCHEN) → RISOTTO (RISOTTO) → STEW (DÜNSTEN) → FRY (BRATEN) → YOGURT (JOGHURT) → REHEAT (ERWÄRMEN) → STEAM (DAMPFKOCHEN)**

#### Taste **TIME DELAY**

- Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang aufheben.

- Damit Sie diese Funktion benutzen können, müssen Sie zunächst den Modus für die Zubereitung der Speise auswählen. Mit der Taste **MENU** Funktion auswählen, die Sie aufheben möchten und anschließend Taste **TIME DELAY** drücken. Die Anzeige „TIME DELAY“ beginnt zu blinken. Mit den Tasten **HOURL** und **MIN** können Sie die Zeit einstellen, um welche der Kochvorgang aufgehoben werden soll.

### Taste OFF/WARM

- Befindet sich der Topf im Standby-Modus, können Sie mit der Taste **OFF/WARM** die Warmhalte-Funktion aktivieren.
- Mit der Taste **OFF/WARM** widerrufen Sie den Kochvorgang und kehren in den Standby-Modus zurück.
- Mit dieser Funktion gelangen Sie in den Modus, in dem die Zeit manuell eingestellt werden kann, s. Beschreibung im Kapitel ZUBEREITUNG VON GERICHTEN – Modus Manual.

## GEBRAUCHSHINWEISE

### WIR BEGINNEN

#### Vor der Erstverwendung

- Wir empfehlen sämtliche Instruktionen und wichtige Informationen sorgfältig durchzulesen.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vergewissern sich, dass alle Teile in einem guten Zustand geliefert wurden.
- Platzieren Sie den Multifunktionskochtopf an eine gerade, hitze- und feuerbeständige Oberfläche.
- Entfernen Sie von der Topfoberfläche sämtliche Aufkleber. Reinigen Sie den Topf mit einem feuchten Geschirrtuch.
- Waschen Sie das Zubehör mit warmem Seifenwasser ab. Benutzen Sie hierfür einen Schwamm oder ein Geschirrtuch.
- Seifenreste gut abspülen und anschließend trocken wischen.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Drahtschwämme.
- Verbrauchsgerät, Kabel oder Stecker niemals ins Wasser tauchen.

#### Einschalten

- Vor dem Gebrauch Stromkabel und Stecker auf mögliche Beschädigungen überprüfen.
- Zunächst Kabelstecker mit dem Gerät verbinden und anschließend Gerät an das Strom anschließen.
- Es ertönt ein Ton und der Topf wechselt in den Standby-Modus.
- Auf dem LED-Display wird „- - -“ angezeigt, was bedeutet, dass sich der Topf im Standby-Modus befindet.
- Der Topf ist nun betriebsbereit.

#### Allgemeiner Vorgang bei der Zubereitung von Speisen

- Speise gemäß Rezept zubereiten.
- Speise in das Kochgefäß geben.
- Taste **MENU** drücken, um den gewünschten Zubereitungsmodus gemäß Rezept auszuwählen.
- Taste **START** drücken, um den Zubereitungsprozess zu aktivieren.
- Nachdem der Kochvorgang beendet wurde, können Sie das Gerät mit der Taste **OFF/WARM** ausschalten.

**Bemerkung:** Sollten Sie nach der Auswahl des Kochmodus vergessen die Taste **START** zu drücken, ertönt 10 Sekunden lang ein Piepton und der Topf wechselt nach 60 Sekunden in den Standby-Modus. Sollte es hierzu kommen, drücken Sie die Taste **ON/START**, um den Kochvorgang zu starten.

- Das aktivierte Programm kann mit der Taste **OFF/WARM** widerrufen werden. Der Topf wechselt in den Standby-Modus. Sie können erneut mit dem Programmieren beginnen.

## ZUBEREITUNG VON SPEISEN

### Modus MANUAL

1. Speise gemäß Backrezept zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Taste **MANUAL** drücken; die Anzeige „MANUAL“ beginnt zu blinken. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Backdauer angezeigt.
4. Sie können die Backdauer mit den Tasten **HOURL** (Stunden) und **MIN** (Minuten) verlängern. Sobald die maximale Zeit erreicht wird (8 Stunden), kehrt die Einstellung zur minimalen Zeit zurück (10 Minuten). Anschließend können Sie mit den Tasten **HOURL** und **MIN** eine neue Backzeit einstellen.

5. Taste **TEMP** drücken und mit den Tasten **HOURL** (+) und **MIN** (-) die gewünschte Temperatur im Bereich von 40 °C bis 180 °C einstellen. Möchten Sie in diesem Augenblick die Backdauer ändern, drücken Sie erneut die Taste **TEMP**. Anschließend können Sie die Backdauer mit den Tasten **HOURL** und **MIN** wie gewünscht einstellen.
6. Taste „**START**“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen und den Kochvorgang zu aktivieren. Sobald der Backvorgang beginnt, ist ein manueller Eingriff in das Programm nicht mehr möglich. Möchten Sie Zeit oder Temperatur ändern, zunächst Taste „off/warm“ drücken, um den Vorgang zu widerrufen. Taste **MANUAL** drücken, um eine neue Zeit oder Temperatur einzustellen.
7. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
8. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus RICE (Reis)

DE

1. Speise gemäß Rezept für Modus RICE zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „RICE“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Kochdauer angezeigt.
4. In diesem Modus kann die Kochdauer nicht eingestellt werden.
5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
7. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus PILAF

1. Speise gemäß Rezept für Modus PILAF zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „PILAF“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Zubereitungsdauer angezeigt.
4. In diesem Modus kann die Zubereitungsdauer nicht eingestellt werden.
5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Zubereitungsdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
7. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus JAM (Jam)

1. Speise gemäß Rezept für Modus JAM zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „JAM“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Zubereitungsdauer angezeigt.
4. Zubereitungsdauer mit Hilfe der Tasten **HOURL** (Stunden) und **MIN** (Minuten) wie gewünscht einstellen.
5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
7. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus BOIL (Kochen)

1. Speise gemäß Rezept für Modus BOIL zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „BOIL“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Kochdauer angezeigt.
4. Kochdauer mit Hilfe der Tasten **HOURL** und **MIN** wie gewünscht einstellen.

5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
7. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus RISOTTO

1. Speise gemäß Rezept für Modus RISOTTO zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „RISOTTO“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Kochdauer angezeigt.
4. In diesem Modus kann die Kochdauer nicht eingestellt werden.
5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
7. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

DE

### Modus STEW (Dünsten)

1. Speise gemäß Rezept für Modus STEW zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „STEW“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Zubereitungszeitdauer angezeigt.
4. Mit Hilfe der Tasten **HOURL** (Stunden) und **MIN** (Minuten) können Sie die Zubereitungszeitdauer im Bereich von 20 Minuten bis 10 Stunden wie gewünscht einstellen.
5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
7. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus FRY (Braten)

BEIM BRATEN NIEMALS DECKEL SCHLIESSEN

1. Speise gemäß Rezept für Modus FRY zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Entsprechende Ölmenge hinzugeben (s. Rezept). Niemals 1/2 der Kapazität des inneren Gefäßes überschreiten.
4. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „FRY“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Zubereitungszeitdauer angezeigt.
5. Mit Hilfe der Tasten **HOURL** (Stunden) und **MIN** (Minuten) können Sie die Zubereitungszeitdauer im Bereich von 5 Minuten bis 59 Minuten wie gewünscht einstellen.
6. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Zubereitungszeitdauer zu aktivieren.
7. Sobald die eingestellte Zubereitungszeitdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus.
8. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus YOGURT (Joghurt)

1. Speise gemäß Rezept für Modus YOGURT zubereiten.
2. Herausnehmbares Kochgefäß in den Topf legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „YOGURT“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Zubereitungszeitdauer angezeigt.
4. Mit den Tasten **HOURL** (Stunden) und **MIN** (Minuten) können Sie die Zubereitungszeitdauer wie gewünscht einstellen.
5. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Zubereitungszeitdauer zu aktivieren.
6. Sobald die eingestellte Zubereitungszeitdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den STANDBY-MODUS.

7. In diesem Modus wird die Warmhalte-Funktion nicht benutzt.

### Modus REHEAT (Erwärmen)

Dieser Modus dient zum Erwärmen von Reis, Teigwaren, Restspeisen und kalten Speisen. Die Speise sollte beim Erwärmen regelmäßig durchmischt werden, damit diese nicht anbrennt oder am Boden des herausnehmbaren Kochgefäßes haften bleibt.

1. Vor dem Erwärmen etwas Wasser in die kalte Speise hinzugeben. Benutzen Sie hierfür den mitgelieferten Messbecher. Kalte Speise am Teller ausbreiten.
2. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „REHEAT“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Erwärmungszeit angezeigt.
3. Mit Hilfe der Taste **MIN** können Sie die Erwärmungszeit im Bereich von 8 Minuten bis 25 Minuten wie gewünscht einstellen.
4. Taste **ON/START** drücken, um das Erwärmen zu starten.
5. Sobald die eingestellte Erwärmungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
6. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

### Modus STEAM (Dampfkochen)

Dampfkochen – eine ideale Lösung bei der Zubereitung von Speisen. Das Dampfkochen ist schnell und hat somit minimalen Einfluss auf den Geschmack und die Struktur der Speise.

1. Speise für das Dampfkochen zubereiten.
2. Dampfplatte in das herausnehmbare Kochgefäß hineinlegen. Wasser in das Gefäß gießen, und zwar dicht unter den Boden der Dampfplatte, etwa 2 Tassen. Speise auf die Dampfplatte oder auf den Teller legen.
3. Mehrmals Taste **MENU** drücken, bis die Anzeige „STEAM“ zu leuchten beginnt. Auf dem LED-Display wird die jeweilige Kochdauer angezeigt.
4. Mit den Tasten **HOOR** (Stunden) und **MIN** (Minuten) können Sie die Kochdauer im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden einstellen. Taste **START** drücken, um das Abzählen der Kochdauer zu aktivieren.
5. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und der Topf wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus. Auf dem Display wird die Warmhalte-Dauer angezeigt, beginnend mit „0000“.
6. Falls Sie das Programm mit der Taste **OFF/WARM** nicht widerrufen, wird die Speise 24 Stunden lang warmgehalten.

#### Bemerkung:

- Taste **OFF/WARM** drücken, um die Warmhalte-Funktion auszuschalten.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, falls Sie den Reis innerhalb von 30 Minuten nach Ablauf der Kochdauer durchmischen. Der Reis kann nur serviert werden.
- Wir empfehlen folgendes Verhältnis zwischen Reis und Wasser einzuhalten: 1:1. Die maximale Reismenge beträgt 8 Tassen.

### Modus KEEP WARM (Warmhalte-Funktion)

- Der Modus KEEP WARM wird automatisch nach Ablauf der Kochdauer aktiviert. Die Speise wird für die Dauer von 24 Stunden warmgehalten. Auf dem Display wird die Zeit 0:00 angezeigt. Die Zeit wird hinzugerechnet.
- Mit der Taste **OFF/WARM** können Sie den Modus KEEP WARM beenden.
- Möchten Sie den Modus KEEP WARM wiederherstellen, drücken Sie erneut die Taste **OFF/WARM** (der Zeitgeber beginnt von neuem zu zählen).
- Speisen, die Sie innerhalb dieser Zeit nicht verzehren, empfehlen wir wegzuworfen.

### Funktion TIME DELAY (aufgehobene Zubereitungsdauer)

**ACHTUNG:** Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang, z.B. bei Kartoffeln für bis zu 24 Stunden um jeweils 10 Minuten aufheben. Wir empfehlen Ihnen diese Funktion nicht bei schnell verderblichen Speisen zu benutzen (z.B. Fleisch). Falls Sie diese Lebensmittel länger als 2 Stunden bei Zimmertemperatur liegen lassen, können diese verderben.

- Die Funktion TIME DELAY kann fast in allen Modi benutzt werden, mit Ausnahme des Modus „fry“.



- WIR EMPFEHLEN SCHNELL VERDERBENDE LEBENSMITTEL WIE FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH, KÄSE UND MILCHPRODUKTE NICHT LÄNGER ALS 2 STUNDEN BEI ZIMMERTEMPORATUR AUFZUBEWAHREN (GGF. LÄNGER ALS 1 STUNDE, FALLS DIE ZIMMERTEMPORATUR 32 °C ÜBERSCHREITET).
- **BEI DER ZUBEREITUNG SOLCHER SPEISEN SOLLTE DER TIMER NICHT FÜR MEHR ALS 1–2 STUNDEN VOREINGESTELLT WERDEN.**

## REINIGUNG UND WARTUNG

**Gerätebasis niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen oder in der Geschirrspülmaschine waschen.**

Außer des herausnehmbaren Kochgefäßes und des Zubehörs dürfen keine Teile des Multifunktionskochtopfes in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Nach jedem Gebrauch oder nach einer längeren Verwendungspause herausnehmbares Gefäß und Zubehör gründlich abwaschen.

**Maßnahmen:** Multifunktionskochtopf vor der Reinigung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

DE

### Haupteinheit und Außendeckel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen. Falls Sie den Topf mit einem verschmutzten Deckel benutzen, wird es mit der Zeit unmöglich sein die Unreinheiten zu beseitigen. Der Außendeckel könnte seine Farbe ändern oder Flecken aufweisen, hierbei handelt es sich jedoch um keinen unhygienischen Zustand.
- Nicht mit einem Geschirrspülmittel reinigen. Haupteinheit nicht ins Wasser tauchen.

### Dampfventil

- Vergewissern Sie sich vor JEDEM Gebrauch, dass der Dampfventil funktionsfähig ist. Das Dampfventil lässt sich herausnehmen (durch bloßes Ziehen am Rand) und somit mühelos reinigen.

### Herausnehmbares Kochgefäß:

- Mit Geschirrspülmittel und Schwamm reinigen. Wassertropfen vom Behälter abwischen.
- Wurde das Gefäß deformiert oder die Antihaft-Oberfläche abgeschürft, kaufen Sie bei Ihrem nächstliegenden Händler ein neues Gefäß und ersetzen hiermit das alte Gefäß. **NIEMLS GEFÄSSE AUS ANDEREN PRODUKTEN BENUTZEN.**

### Damit die Antihaft-Schicht des herausnehmbaren Kochgefäßes nicht beschädigt wird

- Vermeiden Sie ein Klopfen auf das Gefäß ggf. sein Abschürfen.
- Benutzen Sie keine Metalllöffel und sonstiges Küchengeschirr.
- Gefäß niemals mit Waschpulver, Drahtschwamm oder Nylonschwamm reinigen. Gefäß mit einem Schwamm reinigen.

### Zubehör

- Mit Geschirrspülmittel und Schwamm reinigen. Abspülen und verbleibende Wassertropfen abwischen.

## PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache
Das Reis wurde innerhalb der voreingestellten Zeit nicht fertiggekocht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taste <b>START</b> wurde nicht gedrückt.</li> </ul>
Der Kochvorgang wurde gestartet, sobald der Timer aktiviert wurde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Timer wurde für kürzere Zeit als die empfohlene Mindestkochdauer eingestellt.</li> <li>• Unter den gegebenen Bedingungen beginnt der Kochvorgang nach der Aktivierung der Timer-Funktion.</li> </ul>
Die Hauptfunktionen wurden deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Topf wurde vom Stromnetz getrennt.</li> </ul>
Nach dem Drücken der Taste <b>START</b> wurde keine Kochfunktion aktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taste <b>START</b> wurde gleichzeitig mit der Warmhalte-Funktion aktiviert.</li> </ul>
Dampf ist woandersher als durch das Dampfventil entkommen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckeldichtung oder Gefäßrand wurden deformiert oder an ihnen ist Reis haften geblieben.</li> </ul>
Während des Betriebes ist es zu einem Stromausfall gekommen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kochvorgang könnte später beendet werden.</li> <li>• In Abhängigkeit von der Länge des Stromausfalles könnte es dazu kommen, dass der Kochvorgang nicht richtig durchgeführt wird.</li> </ul>
Im Koch- oder Warmhalte-Modus sind Geräusche zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Klick-Ton könnte auf die Leistungsregelung zurückzuführen sein.</li> <li>• Die Spritzgeräusche könnten auf das Entweichen von Dampf zwischen Gefäß und Heizplatte zurückzuführen sein. Dies könnte mit der Zeit zu einer Beschädigung des Heizkörpers und des Gefäßes führen. Daher sollten Sie vor jedem Gebrauch darauf achten, dass beide Teile trocken sind.</li> </ul>

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNGSDAUER

Die Zubereitungsdauer ist annähernd; die unten angeführten Zeiten dienen ausschließlich als Anhaltspunkt. Die Zubereitungsdauer hängt von der Größe und der Vielfältigkeit der Ingredienzen ab.

Programm	Temperaturreglung	Temperatur (annähernd)	Zeiteinstellung	Ausgangszeit
Reis	Nein	135 °C	Nein	40 Minuten
Risotto	Nein	135 °C	Nein	40 Minuten
Pilaf	Nein	135 °C	Nein	40 Minuten
Jam	Nein	90 °C	1–4-Stunden	2 Stunden
Kochen	Nein	95 °C	5–30 Minuten	30 Minuten
Dünsten	Nein	90 °C	20 Minuten – 10 Stunden	1 Stunde
Braten	Nein	150 °C	5–59 Minuten	42 Minuten
Joghurt	Nein	40 °C	6–12-Stunden	8 Stunden
Erwärmen	Nein	90 °C	8–25 Minuten	25 Minuten
Manual	Ja	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 Minuten – 8 Stunden	45 Minuten
Dampfkochen	Nein	95 °C	5 Minuten – 2 Stunden	30 Minuten
Warmhalte-Funktion	Nein	73 °C	Wird automatisch nach Ablauf der Funktionen eingeschaltet (außer Modus Joghurt)	

## TECHNISCHEN ANGABEN

Behälterinhalt 3 l

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz

Anschlusswert: 900 W

**GARANTIE:** Folgende Situationen führen zur Nichtanerkennung der Garantie:

Eine falsche oder ungeeignete Gerätemanipulation, die Nichteinhaltung gerätebezogener Sicherheitsmaßnahmen, die Anwendung von Gewalt sowie Änderungen oder Reparaturen, die nicht durch eine autorisierte Kundendienststelle vorgenommen wurden.

**Die Garantie bezieht sich nicht auf den gewöhnlichen Verschleiß einzelner Teile.**

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

**Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.

Bedienungsanleitung s. [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

DE



08/05



# SAFETY INSTRUCTIONS

## Read carefully and save for future use!

**Warning:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, or the modification or adjustment of any part of the appliance.

Fundamental precautions shall be observed when using the product, including the following:

1. Always power the appliance from the power supply of the same voltage, frequency and required capacity according to the product type label.
2. Do not use the appliance if the cable or the plug are damaged, if it fell or if there was any other damage and it does not work properly.
3. Do not immerse the appliance and the power cord in liquids, do not expose to rain or humidity and use water only for cooking in accordance with this operating manual.
4. The appliance must not be used close to water, in bathrooms, showers or close to pools, where it might fall in water or water may splash the product.
5. Do not bend the power cord over the edge of a table or other sharp edges, do not twist them or leave them in the vicinity of hot surfaces.
6. Always use the appliance on an even, stable surface to prevent overturning it. Do not use the product in sinks, dripping off areas and other places with uneven surface. The appliance must be placed in a stable position with handles placed so as to avoid spilling of hot liquids
7. Do not put it in places where it may be exposed to excessive heat from stoves, heaters, gas appliances etc. Do not place it on the electrical or gas cookers and ovens.
8. If you do not use the appliance, switch it off and unplug it from power. Disconnect the power cord by pulling the plug – never by pulling the power cord.
9. Never connect and switch the appliance on without inserting properly the container with non-stick surface.
10. Do not switch the appliance on when the container is empty.
11. Do not immerse the base in water.
12. Check the power cord, the plug and whole appliance regularly for any damage. If you find any damage stop using the appliance immediately and contact the service centre.
13. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
14. Do not use outside.
15. The appliance should not be left unattended when in operation.
16. Store the appliance inside in a dry place.
17. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
18. Let the appliance cool down before cleaning and storing it.
19. Do not place other objects on the appliance, do not insert foreign objects in the openings and do not use it close to walls, drapes, etc.
20. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings. Do not touch hot surfaces. Always use handles and buttons.
21. Do not try to carry a hot appliance.
22. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
23. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
24. This appliance is designed for household use and similar places, like:
  - kitchenettes in shops, offices and other work places
  - appliances used in the agricultural industry
  - by guests in hotels, motels and other residential areas
  - in bed and breakfast establishments
25. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
26. Use extra caution when moving the appliance containing hot food or liquid.
27. ECG is not liable for damage or injury caused by negligence or improper use. Prior to use do not forget to read carefully all instructions and information. The external surface of this device heats up and may cause burns. Do not leave unattended when children are present.
28. Children aged from 0 to 8 must not use this appliance. This appliance may be used by children aged 8 and older, who are constantly under supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe way and understand the potential dangers. Keep the appliance and its power supply out of reach of children younger than 8 years. Children must not carry out cleaning and user's maintenance.

GB

**Do not immerse in water!**



## ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

## DESCRIPTION

### A Parts of the multifunctional pot

1. Button to open the lid
2. Lid
3. Removable steam valve
4. Control panel **C**
5. Handle
6. Stainless steel body
7. Base
8. Spatula holder
9. LED display **D**
10. Non-stick inner vessel

### B Accessories

1. Spatula
2. Ladle
3. Measuring cup
4. Spatula holder
5. Steamer
6. Power cable

### C Control panel

#### START button

- Press **MENU** in the standby mode to select the cooking mode and press **START** to begin. Buzzer will sound.
- If you are using the program TIME DELAY, by pressing **START** you confirm the setting of the program TIME DELAY.

#### TEMP button

- In the "MANUAL" mode press **TEMP** and then using buttons **HOUR** and **MIN** set the temperature and cooking time of the food.

#### HOUR and MIN buttons

- Using **HOUR** and **MIN** you can extend or shorten the cooking time of the food and increase or lower the temperature (you can set the temperature only in the MANUAL mode).

#### MENU button

- When the pot is in the standby mode press **MENU** to select the required cooking mode in the following order: **RICE → PILAF → JAM → FRY → BOIL → RISOTTO → STEW → FRY → YOGURT → REHEAT → STEAM**

#### TIME DELAY button

- Postpone the cooking time using this function.
- To use this function, first select the cooking mode. Press **MENU** to select the function which you want to postpone and then press **TIME DELAY**. The "TIME DELAY" indicator starts flashing. Press **HOUR** and **MIN** to set the time of the delay and the cooking will be delayed by the required time.
- Using this function you can enter the mode, which allows the manual setting of time, see the section COOKING MEALS – Manual mode.

#### OFF/WARM button

- When the pot is in the standby mode, press the button **OFF/WARM** to start function keep warm.
- Press **OFF/WARM** to cancel the whole cooking process and return to the standby mode.

GB

# OPERATING INSTRUCTIONS

## STARTING

### Before first use

- Read all instructions and important information.
- Remove all packaging material and make sure that all the supplied parts are in good condition.
- Place the multifunctional pot on an even, heat resistant and non flammable surface.
- Remove all stickers from the pot surface and clean it using damp dish towel.
- Wash all accessories in warm soapy water using a sponge or dish towel.
- Rinse off the detergent well and dry everything thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers.
- Never immerse the appliance, cable or plug in water.

### Start

- Before use, always check for damaged power cord or plug.
- First, insert plug in the appliance, then plug the cable into the electrical outlet.
- A tone sounds and the pot switches into standby mode.
- The LED display shows “- - -”, which means that the pot is in a standby mode.
- The pot is ready for cooking.

GB

### General procedure for meal preparation

- Prepare the food you want to cook according to the recipe.
- Put the food in the cooking vessel.
- Press **MENU** to select cooking mode according to the recipe.
- Press **START** to begin the food cooking process.
- When finished cooking, switch off the appliance by pressing **OFF/WARM**.

**Note:** When you forget to press **START**, after selecting the cooking mode, the pot will beep continually for 10 seconds and after 60 seconds will switch to standby mode. If this happens, press the button **ON/START** and the cooking process will start at once.

- You can cancel the activated program by pressing **OFF/WARM**. The pot switches to standby mode. You can start programming again.

## COOKING MEALS

### MANUAL mode

1. Prepare food for baking according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MANUAL**; the indicator “MANUAL” starts flashing. The LED display shows the default baking time.
4. You can extend the default baking time using the buttons **HOUR** (hours) and **MIN** (minutes). After reaching maximum time (8 hours) the setting returns to minimum time (10 min) and using buttons **HOUR** and **MIN** you can set again a different baking time.
5. Then press **TEMP** and with buttons **HOUR** (+) and **MIN** (-) adjust the baking temperature in range of 40°C – 180°C. If you want to adjust at that time the baking time, press again **TEMP**, the baking time will show and you can adjust it using the buttons **HOUR** and **MIN**.
6. Press “**START**” to confirm the setting and start food preparation. Once the baking process starts it is no longer possible to change the program manually. If you would need to adjust the time or the temperature you have to press first the button “off/warm” to cancel and then set a new time and temperature using the button **MANUAL**.
7. After the set time finishes, the multifunctional pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display shows the time of temperature maintenance, starting with “0000”.
8. Until you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for up to 24 hours.

### RICE mode

1. Prepare food for the RICE mode according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MENU** repeatedly until the indicator “RICE” lights up. The LED display will show the default cooking time.

4. You cannot set cooking time in this mode.
5. Press **START** and the cooking time starts counting down.
6. After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display will show the time of temperature maintenance, starting with “0000”.
7. Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

### **PILAF mode**

1. Prepare food for the PILAF mode according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MENU** repeatedly until the indicator “PILAF” lights up. The LED display shows the default cooking time.
4. You cannot set cooking time in this mode.
5. Press **START** and the cooking time starts counting down.
6. After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display will show the time of temperature maintenance, starting with “0000”.
7. Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

### **JAM mode**

1. Prepare food for the JAM mode according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MENU** repeatedly until the indicator “JAM” lights up. The LED display shows the default cooking time.
4. Adjust the cooking time as required using the buttons **HOURL** (hours) and **MIN** (minutes).
5. Press **START** and the cooking time starts counting down.
6. After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display will show the time of temperature maintenance, starting with “0000”.
7. Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

**GB**

### **BOIL mode**

1. Prepare food for the BOIL mode according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MENU** repeatedly until the indicator “BOIL” lights up. The LED display shows the default cooking time.
4. Adjust the cooking time as required by pressing the buttons **HOURL** and **MIN**.
5. Press **START** and the cooking time starts counting down.
6. After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display shows the time of temperature maintenance, starting with “0000”.
7. Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

### **RISOTTO mode**

1. Prepare food for the RISOTTO mode according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MENU** repeatedly until the indicator “RISOTTO” lights up. The LED display shows the default cooking time.
4. You cannot set cooking time in this mode.
5. Press **START** and the cooking time starts counting down.
6. After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display will show the time of temperature maintenance, starting with “0000”.
7. Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

### **STEW mode**

1. Prepare food for the STEW mode according to the recipe.
2. Insert the removable cooking vessel in its place.
3. Press **MENU** repeatedly until the indicator “STEW” lights up. The LED display shows the default stewing time.
4. Press **HOURL** (hours) and **MIN** (minutes) to adjust the stewing time as required in range between 20 minutes and 10 hours.
5. Press **START** and the cooking time starts counting down.
6. After the stewing time expires, the pot beeps and automatically switches to “keep warm” mode. The LED display will show the time of temperature maintenance, starting with “0000”.

- Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

### FRY mode

DO NOT CLOSE THE LID WHEN FRYING

- Prepare food for the FRY mode according to the recipe.
- Insert the removable cooking vessel in its place.
- Add the appropriate amount of oil according to information in the recipe and do not exceed 1/2 of the capacity of the inner vessel.
- Press **MENU** repeatedly until the indicator "FRY" lights up. The LED display shows the default frying time.
- Press **HOURL** (hours) and **MIN** (minutes) to adjust the frying time as required in the range between 5 and 59 minutes.
- Press **START** and the frying time starts counting down.
- After the frying time expires, the pot beeps and automatically switches to "keep warm" mode.
- Unless you press **OFF/WARM** to cancel the program, the food will be kept warm for 24 hours.

### YOGURT mode

- Prepare food for the YOGURT mode according to the recipe.
- Insert the removable cooking vessel in its place.
- Press **MENU** repeatedly until the indicator "YOGURT" lights up. The LED display shows the default cooking time.
- Press **HOURL** (hours) and **MIN** (minutes) adjust the cooking time.
- Press **START** and the cooking time starts counting down.
- After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to "STANDBY" mode.
- You cannot use the keep warm function in this mode.

### REHEAT

This mode is used to reheat rice, pasta, leftovers and cold meals. Heating food may require periodic stirring to avoid burning or sticking to the bottom of the removable cooking vessel.

- Before heating the cold foods, add a small amount of water using the provided measuring cup. Spread the cold food over the vessel.
- Press **MENU** repeatedly until the indicator "REHEAT" lights up. The LED display shows the default reheating time.
- Press **MIN** to adjust the reheating time as required in range between 8 and 25 minutes.
- Press **ON/START** to start reheating.
- After the reheating time expires, the pot beeps and automatically switches to "keep warm" mode. The LED display will show the time of temperature maintenance, starting with "0000".
- Unless you press the button **OFF/WARM** to cancel the program, the reheated food will be kept warm for 24 hours.

### STEAM mode

Steaming is a great way of cooking, thanks to its speed and minimal effect on the taste and texture of food.

- Prepare the food for steaming.
- Insert the steamer in the removable cooking vessel. Pour water in the vessel to just below the bottom of the steamer, about two cups. Place the food on the steamer or on a plate.
- Press **MENU** repeatedly until the indicator "STEAM" lights up. The LED display shows the default cooking time.
- You can adjust the default cooking time using **HOURL** (hours) and **MIN** (minutes) in range between 5 minutes and 2 hours. Press **START** and the programmed time starts counting down.
- After the cooking time expires, the pot beeps and automatically switches to "keep warm" mode. The LED display shows the time of temperature maintenance, starting with "0000".
- Unless you press the button **OFF/WARM** to cancel the program, the reheated food will be kept warm for 24 hours.

### Note:

- Press **OFF/WARM** switch off the keep warm function.
- For best results stir the rice within 30 minutes after finishing cooking it. The rice is ready to be served.
- We recommended to keep the ratio of the volume of rice to water as 1:1. Maximum amount of rice is 8 cups.



## KEEP WARM mode

- The KEEP WARM mode starts automatically after you finish cooking and keeps maintaining the food temperature for 24 hours. The LED display shows time 0:00 and starts adding.
- Press **OFF/WARM** to end the KEEP WARM mode.
- If you want to resume the KEEP WARM mode, press again **OFF/WARM** (the timer starts from the beginning).
- We recommend that you discard the food which you will not consume within that time.

## Using TIME DELAY function

**ATTENTION:** This function allows you to delay the process of cooking with dishes such as baked potatoes, up to 24 hours in 10 minute increments. However, it is not recommended for use with perishable foods, such as meat. If these foods are left at room temperature for longer than 2 hours, they can spoil.

- The TIME DELAY setting can be used in all modes except in the "fry" mode.
- **DO NOT LEAVE PERISHABLE FOODS SUCH AS MEAT, POULTRY, FISH, CHEESE OR DAIRY PRODUCTS AT ROOM TEMPERATURE FOR LONGER THAN 2 HOURS (OR FOR LONGER THAN 1 HOUR IF THE TEMPERATURE IN THE ROOM HIGHER THAN 32°C).**
- **WHEN PREPARING SUCH FOODS DO NOT SET THE TIMER FOR LONGER THAN 1–2 HOURS.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

GB

**Never immerse the base in water or any other liquid and do not wash it in the dishwasher.**

Do not wash any of the parts of the multifunctional pot in the dishwasher except the removable cooking vessel. After each use, or if multifunctional pot was not used for a long time, thoroughly wash the removable vessel and accessories.

**Warning:** ALWAYS unplug the multifunctional pot from the power supply and let it cool before cleaning.

### Main unit and the outer lid

- Wipe with damp cloth. If you continue to use a dirty pot lid, the dirt will be impossible to remove. The outer lid may change color or is it can be stained, but this is not an unsanitary condition.
- Do not wash using dishwashing liquid. Do not immerse the main unit in water.

### Steam valve

- ALWAYS make sure that the steam valve is in good operating condition before each use. The steam valve can be removed for easy cleaning, just pull it off by the rim.

### Removable cooking vessel:

- Wash it using dishwashing liquid and a sponge. Wipe water from the vessel.
- If the vessel becomes deformed or if the non-stick surface becomes scratched, buy a new one at the nearest vendor and replace the old vessel. **DO NOT USE VESSELS OF OTHER SIMILAR PRODUCTS.**

### To prevent damaging the non-stick surface of the removable cooking vessel

- Prevent knocking on the vessel or scratching it.
- Do not use metal spoons and other kitchen utensils inside the cooking vessel.
- Do not attempt to clean the vessel using cleaning powder, scrubber or nylon scrub sponge. Clean the vessel with a sponge.

### Accessories

- Wash it using dishwashing liquid and a sponge. Rinse and wipe off the excess water.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause
The rice was not cooked properly in the preset time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not press the <b>START</b> button.</li> </ul>
Cooking started once the timer was activated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The timer was set for less than the minimum time needed to cook.</li> <li>Under these conditions the cooking starts after activating the timer function.</li> </ul>
The main functions were deactivated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pot was disconnected from the electrical outlet.</li> </ul>
A cooking function was not activated after the <b>START</b> button was pressed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The <b>START</b> was pressed when the keep warm function was turned on.</li> </ul>
The steam escaped in somewhere else than through the steam valve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The seal on the lid or the rim of the container is deformed or rice is sticking to it.</li> </ul>
There was a power failure during operation of the pot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The completion of the cooking time may be delayed.</li> <li>Depending on the length of the power failure, the cooking might have not been done properly.</li> </ul>
Sounds come out of the pot during cooking or keep warm mode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clicking sounds are caused by adjustments of performance.</li> <li>Sounds are caused by steam coming from the space between the vessel and the heating plate. Over time it damages the heating element and the vessel, therefore it is important that both parts are dry before use.</li> </ul>

GB

## RECOMMENDED COOKING TIMES

The cooking times are approximate; use the following times as general guide. Cooking time is affected by the size and variety of ingredients.

Programme	Temperature control	Temperature (appr.)	Time regulation	Default time
Rice	No	135°C	No	40 minutes
Risotto	No	135°C	No	40 minutes
Pilaf	No	135°C	No	40 minutes
Jam	No	90°C	1–4 hours	2 hours
Cooking	No	95°C	5–30 minutes	30 minutes
Braise	No	90°C	20 minutes – 10 hours	1 hour
Sauté	No	150°C	5–59 minutes	42 minutes
Yoghurt	No	40°C	6–12 hours	8 hours
Reheating	No	90°C	8–25 minutes	25 minutes
Manual	Yes	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180°C	10 minutes – 8 hours	45 minutes
Steam	No	95°C	5 minutes – 2 hours	30 minutes
Keep warm	No	73°C	Automatically switches on after functions are finished (except in the yoghurt mode)	

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity of the vessel 3 l

Nominal voltage: 220–240 V~50/60 Hz

Nominal input power: 900 W

**WARRANTY:** The following situations void the warranty:

Incorrect or inappropriate handling of the device, failure to observe safety measures applicable to the device, the use of force, alterations or repairs made by a party other than authorized service center.

**Components subject to normal wear and tear are not covered under warranty.**

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

**Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)**

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



**GB**

08/05



This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The instruction manual is available at website [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Changes in text and technical parameters reserved.

# SIGURNOSNE UPUTE

## Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pozor:** Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prijevozom, nepravilnim korištenjem ili preinakom ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Pri korištenju uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Proizvod treba biti uključen samo u električnu mrežu stabilnog napona, frekvencije i potrebne snage, kako je navedeno na natpisnoj pločici uređaja.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i ne radi ispravno.
3. Ni uređaj, kao ni kabel za napajanje nemojte uranjati u tekućine, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuhanje samo u skladu s ovim uputama.
4. Uređaj se ne smije koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuš-kabinama i bazenima gdje može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
5. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
6. Kad koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti. Uređaj ne smijete koristiti u sudoperima, na plohama za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi. Uređaj postavite na čvrstu podlogu, a ručke u položaj u kojem neće uzrokovati prolijevanje tekućine.
7. Uređaj ne stavljajte na mjesta gdje može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, plinskih trošila itd. Ne stavljajte na električne ili plinske peći ili štednjake.
8. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i odspojite iz električne mreže. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvuci ga – nikad ne povlaćeci za kabel.
9. Uređaj nikad ne uključujete u struju i ne pokrećite ga dok u njega nije postavljena posuda s neprijanjajućim stijenkama.
10. Uređaj ne uključujte kad mu je spremnik prazan.
11. Postolje ne potapajte u vodu.
12. Redovno pregledavajte kabel za napajanje, utikač i cijeli uređaj kako biste spriječili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.
13. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namijenjen.
14. Nemojte koristiti na otvorenom.
15. Uređaj ne smije biti ostavljen da radi bez nadzora.
16. Uređaj čuvajte u suhom i zatvorenom prostoru.
17. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
18. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.
19. Ne stavljajte druge predmete na aparat, spriječite ulazak stranih tijela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd.
20. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Nemojte zatvoriti niti jedan otvor. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručke i prekidače.
21. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć.
22. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
23. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
24. Ovaj proizvod namijenjen je za korištenje u kućanstvu i prostorima sličnim kućanstvu kao što su:
  - kuhinje u tvrtkama, uredima i u drugim sličnim radnim okruženjima
  - prostorije u poljoprivredi
  - prostorije koje su na raspolaganju gostima hotela, motela i drugih smještajnih objekata
  - prostorije koje se koriste u objektima koji nude noćenje s doručkom
25. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
26. Potreban je poseban oprezan prilikom prenošenja uređaja u kojem se nalaze tople namirnice ili tekućine.
27. EKG neće snositi odgovornost za štetu ili ozljede nastale uslijed nepažnje ili nepravilnog korištenja. Prije korištenja obvezno pažljivo pročitajte sve upute i obavijesti. Vanjska površina ovog uređaja može se zagrijati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su djeca u blizini.
28. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija, ako su stalno pod nadzorom. Osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca.

**Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### POZOR!

Kako biste izbjegli opekline, držite ruke i lice podalje od kuhala za vrijeme korištenja kuhala.

Dok radi, kuhalo nemojte ničim prekrivati.

Prije uključivanje provjerite je li kabel za napajanje kuhala uključen do kraja.

## OPIS

### A Sastavni dijelovi višenamjenskog kuhala

1. Tipka za otvaranje poklopca
2. Poklopac
3. Odvojivi parni ventil
4. Upravljačka ploča **C**
5. Ručka
6. Nehrđajuće tijelo
7. Postolje
8. Držać lopatica
9. LED zaslon **D**
10. Naprijanjajuća unutrašnja posuda

### B Pribor

1. Lopatica
2. Grabilica
3. Mjerica
4. Držać lopatica
5. Mreža
6. Kabel za napajanje

### C Upravljačka ploča

#### Tipka START

- Kad je kuhalo u stanju pripravnosti, pritiskom tipke **MENU** izaberite način rada kuhanja, a zatim ga pokrenite pritiskom tipke **START**. Začuje se zvučni signal.
- Ako koristite program TIME DELAY, pritiskom tipke **START** potvrditi ćete podešavanje programa TIME DELAY.

#### Tipka TEMP

- Kad je lonac u načinu rada „MANUAL“, pritiskom tipke **TEMP**, a zatim tipaka **HOURL** i **MIN** možete podesiti temperaturu i vrijeme pripreme hrane.

#### Tipke HOUR i MIN

- Pomoću tipaka **HOURL** i **MIN** možete produljiti ili skratiti vrijeme pripreme namirnica te povisiti ili sniziti temperaturu (temperaturu možete podesiti samo ako je aktivan način rada MANUAL).

#### Tipka MENU

- Kad je kuhalo u stanju pripravnosti, pritiskom na tipku **MENU** možete izabrati željeni način pripreme hrane u sljedećem redoslijedu:  
**RICE (RIŽA) → PILAF (PILAV) → JAM (DŽEM) → FRY (PRŽENJE) → BOIL (KUHANJE) → RISOTTO (RIŽOTO) → STEW (PIRJANJE) → FRY (PRŽENJE) → YOGURT (JOGURT) → REHEAT (PODGRIJAVANJE) → STEAM (KUHANJE NA PARI)**

#### Tipka TIME DELAY

- Ovom funkcijom možete odgoditi pripremu hrane.
- Za korištenje ove funkcije prvo izaberite način pripreme hrane. Pritiskom tipke **MENU** izaberite funkciju koju želite odgoditi, a zatim stisnite tipku **TIME DELAY**. Pokazivač „TIME DELAY“ počeo će treperiti. Tipkama **HOURL** i **MIN** možete podesiti vrijeme odgode i priprema hrane bit će odgođena.

#### Tipka OFF/WARM

- Kad je kuhalo u stanju pripravnosti, pritiskom tipke **OFF/WARM** možete pokrenuti funkciju očuvanja topline.
- Pritiskom tipke **OFF/WARM** prekida se cijeli postupak pripreme hrane i vraćate se u stanje pripravnosti.
- Ovom funkcijom pokrećete način rada koji omogućuje ručno postavljanje vremena. Vidi opis u poglavlju Priprema jela – ručni način.

# UPUTE ZA UPORABU

## POČETAK

### Prije prve uporabe

- Pročitajte sve upute i važne obavijesti.
- Uklonite sav materijal za pakiranje i provjerite jesu li svi dijelovi isporučeni uredno s proizvodom.
- Višenamjensko kuhalo odložite na ravnu vatrostalnu i nezapaljivu površinu.
- S površine lonca uklonite sve naljepnice i operite ga vlažnom krpicom za pranje suđa.
- U toploj vodi sa sapunicom operite svu opremu kuhinjskom spužvom ili krpama.
- Temeljito isperite ostatak sapunice i dobro osušite.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili žičane četke.
- Nikad nemojte potapati u vodu uređaj, kabel ili utikač.

### Uključivanje

- Prije korištenja uvijek provjerite jesu li kabel za struju i utikač ispravni.
- Prvo uključite kabel za struju u uređaj, a zatim u utičnicu.
- Začuje se zvučni signal i kuhalo prelazi u stanje pripravnosti.
- Na LED zaslonu prikazat će se „-- --“, što znači da je kuhalo u stanju pripravnosti.
- Kuhalo je sada spremno za upotrebu.

### Općeniti postupak pripreme jela

- Pripremite namirnice koje želite kuhati prema receptu.
- Hranu stavite u posudu za kuhanje.
- Pritiskom tipke **MENU** izaberite način pripreme hrane prema željenom receptu.
- Pritiskom tipke **START** započnite postupak pripreme hrane.
- Nakon završetka kuhanja uređaj isključite pritiskom na tipku **OFF/WARM**.

**Napomena:** Ako nakon odabira načina pripreme hrane zaboravite pritisnuti tipku **START**, kuhalo će nakon 10 sekundi početi davati stalne zvučne signale a nakon 60 sekundi prijeći će stanje pripravnosti. Ako do toga dođe pritisnite tipku **ON/START** i kuhanje će odmah početi.

- Trenutno pokrenuti program može se prekinuti pritiskom na tipke tipku **OFF/WARM**. Kuhalo prelazi u stanje pripravnosti. Možete ponovo početi programirati.

## PRIPREMA JELA

### Program MANUAL

1. Pripremite namirnice koje ćete peći prema vašem receptu.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Pritisnite tipku **MANUAL**, a pokazivač „MANUAL“ počeo će treperiti. Na LED zaslonu prikazat će se točno vrijeme pečenja.
4. Početno zadano vrijeme pečenja možete promijeniti tipkama **HOURL** (sati) i **MIN** (minute). Nakon dosegnutog maksimalnog vremena (8 sati), postavke se vraćaju na minimalno trajanje od (10 minuta) a tipkama **HOURL** i **MIN** možete ponovo postaviti drugo trajanje pečenja.
5. Nakon toga pritisnite tipku **TEMP** i tipke **HOURL** (+) i **MIN** (-) i tako podesite temperaturu pečenja u rasponu od 40 °C do 180 °C. Ako želite u tom trenutku promijeniti vrijeme pečenja ponovo pritisnite tipku **TEMP**, a na zaslonu će se pojaviti vrijeme pečenja koje možete promijeniti tipkama **HOURL** i **MIN**.
6. Pritiskom tipke **START** potvrdite postavke i započnite pripremu jela. Ako je pečenje započelo, ne postoji način za ručno korigiranje programa. Ako je potrebno promijeniti vrijeme ili temperaturu, potrebno je prvo pritisnuti tipku „off/warm“ za zaustavljanje, a zatim postaviti novo trajanje i temperaturu tipkom **MANUAL**.
7. Nakon završetka podešenog razdoblja, višenamjensko kuhalo oglasit će zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
8. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program RICE (riža)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom **RICE**.

2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „RICE“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme kuhanja.
4. Vrijeme kuhanja u ovom programu ne može se uređivati.
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka podešenog razdoblja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program PILAF (pilav)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom PILAF.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „PILAF“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
4. Vrijeme pripreme u ovom programu ne može se uređivati.
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka vremena pripreme, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program JAM (džem)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom JAM.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „JAM“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
4. Po potrebi uredite vrijeme pripreme tipkama **HOURL** (sati) i **MIN** (minute).
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka podešenog razdoblja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

HR/BIH

### Program BOIL (kuhanje)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom BOIL.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „BOIL“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
4. Po potrebi uredite vrijeme kuhanja tipkama **HOURL** i **MIN**.
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka podešenog razdoblja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program RISOTTO (rižoto)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom RISOTTO.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „RISOTTO“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
4. Vrijeme kuhanja u ovom programu ne može se uređivati.
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka podešenog razdoblja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program STEW (pirjanje)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom STEW.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.

3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „STEW“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
4. Tipkama **hour** (sati) i **MIN** (minute) po potrebi možete promijeniti vrijeme kuhanja u rasponu od 20 minuta do 10 sati.
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka podešenog vremena kuhanja kuhalo će dati zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program FRY (prženje)

ZA VRIJEME PRŽENJA NEMOJTE ZATVARATI POKLOPAC

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom FRY.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Dodajte onu količinu ulja koja je predviđena receptom i nemojte prekoračiti 1/2 obujma unutrašnje posude.
4. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „FRY“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme prženja.
5. Tipkama **hour** (sati) i **MIN** (minute) po potrebi možete promijeniti vrijeme prženja u rasponu od 5 do 59 minuta.
6. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena prženja.
7. Nakon završetka podešenog vremena prženja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline.
8. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program YOGURT (jogurt)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom YOGURT.
2. Stavite odvojivu posudu za kuhanje na njezino mjesto.
3. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „YOGURT“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
4. Tipkama **hour** (sati) i **MIN** (minute) po potrebi možete promijeniti vrijeme pripreme.
5. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Nakon završetka vremena pripreme, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u stanje pripravnosti.
7. U ovom programu ne koristi se funkcija održavanja temperature.

### Program REHEAT (podgrijavanje)

Ovaj program služi za zagrijavanje riže, tjestenine, ostataka i hladnih jela. Tijekom podgrijavanja potrebno je povremeno promiješati jelo kako ne bi zagorilo ili se zalijepilo na dno odvojive posude za kuhanje.

1. Prije podgrijavanja hladnog jela dodajte malu količinu vode odmjerene mjericom. Hladno jelo raširite po posudi.
2. Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „REHEAT“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme podgrijavanja.
3. Tipkom **MIN** po potrebi možete promijeniti vrijeme podgrijavanja u rasponu od 8 do 25 minuta.
4. Pritiskom na tipku **ON/START** pokrenut ćete zagrijavanje.
5. Nakon završetka podešenog vremena podgrijavanja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
6. Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, zagrijano jelo održavat će se toplim do isteka 24 sata.

### Program STEAM (kuhanje na pari)

Kuhanje na pari odličan je način pripreme hrane zahvaljujući svojoj brzini i minimalnom utjecaju na tek i konzistenciju hrane.

1. Pripremite namirnice koje ćete kuhati na pari.
2. Stavite mrežicu za kuhanje na pari u unutarnju odvojivu posudu. Napunite posudu tako da je voda neposredno ispod mrežice za kuhanje na pari, odnosno oko dvije šalice. Namirnice stavite na mrežicu za kuhanje ili na tanjur.



- Višekratno pritisnite tipku **MENU** dok se ne uključi pokazivač „STEAM“. Na LED zaslonu prikazat će se zadano vrijeme pripreme.
- Zadano vrijeme kuhanja možete promijeniti tipkama **HOURL** (sati) i **MIN** (minute) u rasponu od 5 minuta do 2 sata. Pritiskom na tipku **START** počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
- Nakon završetka podešenog razdoblja, kuhalo će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u način rada za održavanje topline. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme održavanja topline koje počinje od „0000“.
- Sve dok ne pritisnete tipku **OFF/WARM** za prekid programa, zagrijano jelo održavat će se toplim do isteka 24 sata.

#### **Napomena:**

- Pritiskom na tipku **OFF/WARM** pokrenite program održavanja topline.
- Najbolje rezultate postići ćete ako rižu promiješajte do 30 minuta nakon kuhanja. Riža je spremna za posluživanje.
- Preporučujemo da omjer riže i vode bude 1:1. Najveća količina riže je 8 šalica.

#### **Program KEEP WARM (održavanje temperature)**

- Program KEEP WARM pokreće se automatski nakon završetka kuhanja i održava temperaturu hrane i do 24 sata. Na LED zaslonu prikazat će se vrijeme 0:00 i započinje odbrojavanje.
- Pritiskom na tipku **OFF/WARM** možete zaustaviti program KEEP WARM.
- Ako želite ponoviti program KEEP WARM, ponovo pritisnite tipku **OFF/WARM** (tajmer će početi raditi od početka).
- Jelo koje u tom razdoblju ne konzumirate preporučujemo baciti.

#### **Korištenje programa TIME DELAY (odgođena priprema jela)**

**POZOR:** Ova funkcija omogućava odgoditi postupak kuhanja jela, kao što je na primjer krumpir, i to do 24 sata u koracima od po 10 minuta. Ovaj program ne preporučujemo koristiti kod lako kvarljivih namirnica, kao na primjer za pripremu mesa. Ako te namirnice ostavite na sobnoj temperaturi dulje od dva sata, mogu se pokvariti.

- Postavljanje programa TIME DELAY možete koristiti uz sve programe osim programa „fry“.
- Lako kvarljive namirnice kao što su meso, pileтина, riba, sir i mliječni proizvodi ne ostavljajte na sobnoj temperaturi dulje od dva sata (a kod prostorija u kojima je temperatura preko 32°C ne ostavljajte ih ni dulje od jednog sata).
- KOD PRIPREME TAKVE HRANE VRIJEME ODGOĐE NEMOJTE PROGRAMIRATI NA VIŠE OD JEDNOG DO DVA SATA.**

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

### **Tijelo posude nikad ne uranjajte u vodu ili druge tekućine i ne perite u perilici suđa.**

Osim unutarnje odvojive posude i pribora, niti jedan dio višenamjenskog kuhala nemojte prati u perilici suđa. Prije svakog korištenja ili nakon što kuhalo dugo niste koristili, operite unutarnju odvojivu posudu i pribor.

**Oprez:** Prije čišćenja, višenamjensko kuhalo uvijek isključite iz struje i pustite uređaj da se ohladi.

#### **Glavna jedinica i vanjski poklopac**

- Prebrišite vlažnom krpicom. Ako ćete i dalje koristiti višenamjensko kuhalo sa zaprplanim poklopcem, možda nećete moći ukloniti mrlje. Može se dogoditi da vanjski poklopac promjeni boju, a mogu se pojaviti i mrlje, no to ne predstavlja higijenski problem.
- Nemojte prati sredstvom za pranje suđa. Nemojte potapati jedinicu u vodu.

#### **Parni ventil**

- Prije svakog korištenja uvijek provjerite ispravnost parnog ventila. Parni ventil je lagano izvaditi za potrebe čišćenja dovoljno je primiti ga za prsten.

#### **Odvojiva posuda za kuhanje:**

- Posudu operite sredstvom za pranje posuđa i spužvom. Iscijedite vodu iz posude.
- Ako se posuda deformira ili se ošteti neprianjajuća površina, kupite novu posudu kod najbližeg trgovca i zamijenite staru. **NEMOJTE KORISTITI POSUDE DRUGIH SLIČNIH PROIZVODA.**

#### **Sprečavanje oštećenja neprianjajuće površine odvojive posude**

- Pazite da ne udarate posudu i da ju ne grebete.
- U posudi nemojte koristiti metalne žlice i bilo koji drugi kuhinjski metalni pribor.

- Nemojte posudu čistiti praškom za pranje, žičanom ili najlonskom mrežicom. Posudu očistite spužvicom.

#### Pribor

- Pribor operite sredstvom za pranje posuđa i spužvom. Isperite i ocijedite višak vode.

## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzrok
Riža nije skuhan nakon isteka programiranog vremena.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipka <b>START</b> nije bila pritisnuta.</li> </ul>
Kuhanje je počelo nakon što je pokrenut tajmer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tajmer je bio postavljen na vrijeme kraće od najmanjeg vremena potrebnog za kuhanje.</li> <li>• U navedenim uvjetima kuhanje počinje odmah po pokretanju funkcije tajmera.</li> </ul>
Glavne funkcije su bile deaktivirane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuhalo je bilo isključeno iz struje.</li> </ul>
Nakon pritiska tipke <b>START</b> funkcija kuhanja nije bila pokrenuta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipka <b>START</b> bila je pritisnuta u trenutku kad je bila aktivna funkcija zadržavanja topline.</li> </ul>
Para je izlazila mimo parnog ventila.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brtva na poklopcu ili na obodu posude se deformirala ili se na nju nalijepila riža.</li> </ul>
Za vrijeme rada kuhala došlo je do nestanka struje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Može se dogoditi da se odgodi vrijeme završetka kuhanja.</li> <li>• Zavisno o trajanju nestanka struje moguće je da kuhanje neće uspjeti.</li> </ul>
Za vrijeme kuhanja ili održavanja topline čuju se zvukovi iz kuhala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Škljocanje koje se čuje rezultat je uključivanja i isključivanja grijača.</li> <li>• Zvukovi štrcanja i šištanja nastaju zbog izlaza pare iz prostora između posude i grijaće ploče. Vremenom to ošteti grijaću ploču i posudu i zbog toga je važno prije korištenja osušiti oba dijela.</li> </ul>

## PREPORUČENO VRIJEME PRIPREME

Vremena kuhanja su približna i dolje navedena vremena koristite kao općenite smjernice. Vrijeme kuhanja uvelike ovisi o raznovrsnosti i veličini sastojaka.

Program	Regulacija temperature pećnice	Temperatura (pribl.)	Postavke vremena	Zadano vrijeme
Riža	Ne	135 °C	Ne	40 minuta
Rižoto	Ne	135 °C	Ne	40 minuta
Pilav	Ne	135 °C	Ne	40 minuta
Džem	Ne	90 °C	1–4 sata	2 sata
Kuhanje	Ne	95 °C	5–30 minuta	30 minuta
Krčkanje	Ne	90 °C	20 minuta – 10 sati	1 sat
Prženje	Ne	150 °C	5–59 minuta	42 minute
Jogurt	Ne	40 °C	6–12 sati	8 sati
Zagrijavanje	Ne	90 °C	8–25 minuta	25 minuta
Manual	Da	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minuta – 8 sati	45 minuta
Kuhanje na pari	Ne	95 °C	5 minuta – 2 sata	30 minuta
Održavanje topline	Ne	73 °C	Automatski se uključuje nakon završetka programa (osim kod programa Jogurt).	

## TEHNIČKI PODACI

Obujam posude 3 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nazivna snaga: 900 W

**JAMSTVO:** Jamstvo neće vrijediti u sljedećim slučajevima:

Neispravno ili neprimjereno rukovanje uređajem, nepridržavanje sigurnosnih mjera koje se odnose na aparat, uporaba sile, obavljanje izmjena ili popravaka koje nije obavio ovlašteni servis.

**Dijelovi koji podliježu uobičajenom trošenju nisu pokriveni jamstvom.**

## UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

## ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

**Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)**

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.

Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).



08/05



HR/BIH

# VARNOSTNA NAVODILA

## Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni možno vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Ne odgovarjamo za škode nastale med transportom, zaradi nepravilne uporabe ali pa spremembe oziroma preureditve kakršnega koli dela aparata.

Pri uporabi je potrebno upoštevati osnovne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Aparat naj se vedno napaja iz omrežja z enako napetostjo, frekvenco ali zahtevano obremenitvijo glede na podatke, ki so na tipski tablici izdelka.
2. Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan kabel ali vtikalo, če je prišlo do padca ali poškodbe ali pa aparat ne deluje pravilno.
3. Aparata in električnega kabla ne potaplajte v tekočine, ne izpostavljajte na dežju ali vlagi in vodo uporabljajte izključno za kuhanje v skladu s temi navodili.
4. Aparat se ne sme uporabljati v bližini vode, v kopalnicah, tuš kabinah in v bližini bazenov, kjer lahko pride do padce v vodo ali pa brizganja vode na izdelek.
5. Električnega kabla ne prepegibajte preko mize in drugih ostrih robov, ne ovijajte ga in ga ne puščajte v bližini vročih površin.
6. Aparat vedno uporabljajte na ravni in stabilni površini, da ne pride do njegove prekucnitve. Izdelka ne uporabljajte v pomivalnih koritih, na odcejalnih površinah in drugih neravnih površinah. Aparat mora stati v stabilni legi z ročaji nameščenimi tako, da bo izključena možnost razlitja vročih tekočin.
7. Aparata ne postavljajte na mesta, kjer bi bil lahko izpostavljen visokim temperaturam iz grelnih peči, radiatorjev, plinskih aparatov ipd. Prav tako ga ne postavljajte na električne ali plinske štedilnike in pečice.
8. Če aparata ne uporabljate, ga ugasnite in izklopite iz omrežja. Električni kabel izklopite s potegom za vtikalo – nikoli ga ne vlecite za kabel.
9. Aparata nikoli ne priključujte in ne prižigajte, če posoda z nelepljivo površino ni pravilno vložena.
10. Aparata ne prižigajte, če je lonec prazen.
11. Osnove ne potaplajte v vodo.
12. Redno preverjajte električni kabel, vtikalo in cel aparat zaradi morebitnih poškodb. Če najdete kakršni koli poškodbo, takoj prenehajte z uporabo aparata in kontaktirajte servis.
13. Aparata ne uporabljajte za kakršne koli druge namene.

14. Ne uporabljajte zunaj.
15. Aparat ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
16. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
17. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavljajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil.
18. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi.
19. Na aparat ne postavljajte drugih predmetov, ne dovolite, da bi tuji delci prodrli v odprtine in ga ne uporabljajte v bližini sten, zaves ipd.
20. Ko aparat deluje, se segreje. Ne prekrivajte nobenih odprtini. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbe.
21. Nikoli ne prenašajte vročega aparata.
22. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
23. Uporaba pritlikali ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni grožnjo za osebe in lastnino.
24. Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in v podobnih prostorih, kot so:
  - kuhinjski kotički v trgovinah, pisarnah in na drugih delovnih mestih
  - aparati, ki se uporabljajo v kmetijstvu
  - aparati, ki jih gostje uporabljajo v hotelih, motelih in drugih bivalnih prostorih
  - aparati, ki se uporabljajo v objektih, ki ponujajo nočitve z zajtrkom
25. Ta aparat se ne sme priključiti v električno vtičnico vodeno preko časomerilca ali pa preko prižiganja/ugašanja na daljavo.
26. Še posebej bodite pozorni, ko prenašate aparat, v katerem je topla hrana ali tekočina.
27. ECG ne nosi odgovornosti za škode ali poškodbe do katerih je prišlo zaradi nepazljivosti ali nepravilne uporabe. Pred uporabo ne pozabite temeljito prebrati vseh napotkov in informacij. Zunanja površina tega aparata se segreje in lahko povzroči opekline. Ne puščajte brez nadzora v bližini otrok.
28. Tega aparata ne smejo uporabljati otroci od starosti 0 do 8 let. Ta aparat lahko uporabljajo otroci v starosti 8 let in več, če so trajno pod nadzorom. Ta aparat lahko uporabljajo osebe zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, če so pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Aparat in el. kabel morata biti izven dosege otrok mlajših od 8 let. Čiščenja in vzdrževanja, ki je v domeni uporabnika, ne smejo izvajati otroci.

**Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### POZOR!

Ko uporabljate lonec pazite, da obraza in rok ne izpostavljate pari, lahko pride do opeklin.

Med delovanjem ne prekrivajte lonca.

Pred vklopom preverite, da je električni kabel priključen v loncu vse do konca.

## OPIS

### A Sestavni deli večnamenskega kuhalnika

1. Tipka odpiranja pokrova
2. Pokrov
3. Odstranljiv parni ventil
4. Upravljalna plošča **C**
5. Držalo
6. Nerjaveče ogrodje
7. Temelj
8. Držalo lopatice
9. LED zaslon **D**
10. Nelepljiva notranja posoda

### B Pritikline

1. Lopatica za čiščenje
2. Zajemalka
3. Merilna posoda
4. Držalo lopatice
5. Parilnik
6. El. kabel

### C Upravljalna plošča

#### Tipka START

- V načinu pripravljenosti s pritiskom na tipko **MENU** izberite način kuhanje in s tipko **START** se kuhanje zažene. Zaslisište brenčalo.
- Če uporabljate program TIME DELAY, s pritiskom na tipko **START** potrdite nastavev programa TIME DELAY.

#### Tipka TEMP

- V načinu „MANUAL“ pritisnite tipko **TEMP** in nato s tipkama **HOURL** ter **MIN** nastavite temperaturo in čas priprave hrane.

#### Tipki HOUR in MIN

- S pomočjo tipk **HOURL** in **MIN** podaljšate ali pa skrajšate čas priprave hrane ter povečate ali pa znižate temperaturo (temperatura se lahko nastavi v načinu MANUAL).

#### Tipka MENU

- Ko je kuhalik v načinu pripravljenosti, izberite s tipko **MENU** zelen način priprave hrane v naslednjem zaporedju: **RICE (RIŽ)** → **PILAF** → **JAM (DŽEM)** → **FRY (CVRTJE)** → **BOIL (KUHANJE)** → **RISOTTO (RIŽOTA)** → **STEAM (DUŠENJE)** → **FRY (CVRTJE)** → **YOGURT (JOGURT)** → **REHEAT (SEGREVANJE)** → **STEAM (KUHANJE V PARI)**

#### Tipka TIME DELAY

- S pomočjo te funkcije zamaknete pripravo hrane.
- Da boste lahko uporabili to funkcijo, izberite najprej način priprave hrane. S pritiskom na tipko **MENU** izberite funkcijo, za katero želite, da se zakasni in nato pritisnite tipko **TIME DELAY**. Kazalec „TIME DELAY“ začne utripati. S tipkama **HOURL** in **MIN** nastavite čas zakasnitve in kuhanje se zakasni za čas, ki ste ga določili.

#### Tipka OFF/WARM

- Ko je kuhalik v načinu pripravljenosti, s pritiskom na tipko **OFF/WARM** zaženete funkcijo ohranjanje temperature.
- S pritiskom na tipko **OFF/WARM** prekinete cel postopek priprave hrane in se vrnete v način pripravljenosti.
- S pomočjo te funkcije pridete v način, ki omogoča ročno nastavev časa, glej opis v poglavju PRIPRAVA HRANE – način MANUAL.

# NAPOTKI ZA UPORABO

## ZAČNEMO

### Pred prvo uporabo

- Preberite vse napotke in pomembne informacije.
- Odstranite ves embalažni material in se prepričajte, da so bili vsi sestavni deli dobavljeni v kvalitetnem stanju.
- Večnamenski kuhalnik položite na ravno, proti vročini odporno in negorljivo površino.
- S površine kuhalnika odstranite vse nalepke in kuhalnik očistite z vlažno krpo za posodo.
- Vse pritlikline umijte v topli milni vodi s pomočjo gobice ali krpe za posodo.
- Dobro splaknite preostanke mila in vse temeljito posušite.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali žičnate gobe.
- Aparata, kabla ali vtikala nikoli ne potaplajte v vodo.

### Vklop

- Pred uporabo vedno preverite ali ni poškodovan električni kabel oziroma vtikalo.
- Najprej v aparat priključite vtikalo in nato v električno vtičnico kabel.
- Zaslisi boste zvok in kuhalnik se preklopi v način pripravljenosti.
- Na LED zaslonu se prikaže „- - -“, kar pomeni, da je kuhalnik v načinu pripravljenosti.
- Kuhalnik je sedaj pripravljen za kuhanje.

### Običajen postopek za pripravo jedi

- Jed, ki jo želite skuhati, pripravite po receptu.
- Vložite hrano v kuhlalni lonec.
- S pritiskom na tipko **MENU** izberite način priprave jedi po receptu.
- S tipko **START** zaženete postopek priprave jedi.
- Ko končate s kuhanjem, ugasnite aparat s pomočjo tipke **OFF/WARM**.

**Opomba:** V primeru, da po izboru načina priprave jedi pozabite pritisniti tipko **START**, bo kuhalnik 10 sekund neprekinjeno piskal in po 60 sekundah se bo preklopil v način pripravljenosti. Če do tega pride, pritisnite sedaj tipko **ON/START** in postopek priprave jedi se takoj začne.

- Aktiviran program se lahko prekine s pritiskom na tipko **OFF/WARM**. Kuhalnik se preklopi v način pripravljenosti. Spet lahko začnete s programiranjem.

## PRIPRAVA JEDI

### Način MANUAL

1. Jed za pečenje pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhlano posodo.
3. Pritisnite tipko **MANUAL**; kazalec „MANUAL“ začne utripati. Na LED zaslonu se prikaže izhodišni čas pečenja.
4. Izhodišni čas pečenja lahko podaljšate s tipkama **HOURL** (ura) in **MIN** (minute). Ko se doseže maksimalni čas (8 ur), se nastavev vrne na minimalen čas (10 min) in s tipkama **HOURL** in **MIN** lahko nastavite drug čas pečenja.
5. Nato pritisnite tipko **TEMP** in s tipkama **HOURL** (+) in **MIN** (-) uredite temperaturo pečenja v mejah od 40 °C – 180 °C. Če želite točno v tem trenutku urediti čas pečenja, ponovno pritisnite tipko **TEMP**, prikaže se čas pečenja in s tipkama **HOURL** in **MIN** lahko čas prilagodite.
6. S pritiskom na tipko „**START**“ potrdite nastavev in zaženete pripravo jedi. Takoj, ko se začne postopek pečenja, ni več mogoče posegati v program ročno. Če boste želeli urediti čas ali temperaturo, morate najprej pritisniti na tipko „off/warm“ za ukinitev in nato nastavite s pomočjo tipke **MANUAL** nov čas ter temperaturo.
7. Ko nastavljen čas preteče, večnamenski kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
8. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitvev programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način RICE (riž)

1. Jed za način RICE pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhlano posodo.

3. Ponavljajoče pritisčajte tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „RICE“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas kuhanja.
4. Časa kuhanja v tem načinu ni mogoče nastaviti.
5. Pritisnite tipko **START** in čas kuhanja se začne odštevati.
6. Ko čas kuhanja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
7. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitev programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način PILAF

1. Jed za način PILAF pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhalno posodo.
3. Ponavljajoče pritisčajte tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „PILAF“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas priprave jedi.
4. Časa priprave jedi v tem načinu ni mogoče nastaviti.
5. Pritisnite tipko **START** in čas kuhanja se začne odštevati.
6. Ko čas priprave jedi preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
7. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitev programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način JAM (džem)

1. Jed za način JAM pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhalno posodo.
3. Ponavljajoče pritisčajte tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „JAM“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas priprave jedi.
4. Po potrebi uredite čas priprave hrane s pomočjo tipk **hour** (ura) in **MIN** (minute).
5. Pritisnite tipko **START** in čas kuhanja se začne odštevati.
6. Ko čas kuhanja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
7. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitev programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

SI

### Način BOIL (kuhanje)

1. Jed za način BOIL pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhalno posodo.
3. Ponavljajoče pritisčajte tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „BOIL“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas kuhanja.
4. Po potrebi uredite čas kuhanja s pritskom na tipki **hour** in **MIN**.
5. Pritisnite tipko **START** in čas kuhanja se začne odštevati.
6. Ko čas kuhanja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
7. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitev programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način RISOTTO (rižota)

1. Jed za način RISOTTO pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhalno posodo.
3. Ponavljajoče pritisčajte tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „RISOTTO“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas kuhanja.
4. Časa kuhanja v tem načinu ni mogoče nastaviti.
5. Pritisnite tipko **START** in čas kuhanja se začne odštevati.
6. Ko čas kuhanja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
7. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitev programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način STEW (dušenje)

1. Jed za način STEW pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhalno posodo.

3. Ponavljajoče pritisnite tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „STEW“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas dušenja.
4. S tipkama **HOURL** (ura) in **MIN** (minute) uredite po potrebi čas dušenja v razponu 20 minut do 10 ur.
5. Pritisnite tipko **START** in čas kuhanja se začne odštevati.
6. Ko čas dušenja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
7. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitve programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način FRY (cvrtje)

PRI CVRTJU NE POKRIVAJTE POKROVA

1. Jed za način FRY pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhhalno posodo.
3. Dodajte primerno količino olja, glede na recept, in ne presežite 1/2 prostornine notranje posode.
4. Ponavljajoče pritisnite tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „FRY“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas cvrtja.
5. S tipkama **HOURL** (ura) in **MIN** (minute) uredite po potrebi čas cvrtja v razponu 5 do 59 minut.
6. Pritisnite tipko **START** in čas cvrtja se začne odštevati.
7. Ko čas cvrtja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“.
8. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitve programa, bo hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način YOGURT (Jogurt)

1. Jed za način YOGURT pripravite po receptu.
2. Vložite odstranljivo kuhhalno posodo.
3. Ponavljajoče pritisnite tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „YOGURT“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas priprave jedi.
4. S tipkama **HOURL** (ura) in **MIN** (minute) uredite po potrebi čas priprave jedi.
5. Pritisnite tipko **START** in čas priprave jedi se začne odštevati.
6. Ko čas priprave jedi preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „PRIPRAVLJENOSTI“.
7. V tem načinu se ne uporablja funkcija ohranitve temperature.

### Način REHEAT (segrevanje)

Ta način je namenjen za segrevanje riža, testenin, ostalih in hladnih jedi. Segrevanje hrane zahteva večinoma redno mešanje, da ne pride do prisroditve ali sprijema na dnu odstranljive kuhhalne posode.

1. Pred segrevanjem mrzle hrane dodajte manjšo količino vode s pomočjo dobavljene merice. Mrzlo hrano razporedite po posodi.
2. Ponavljajoče pritisnite tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „REHEAT“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas segrevanja.
3. S tipko **MIN** uredite po potrebi čas segrevanja v razponu 8 do 25 minut.
4. S pritiskom na tipko **ON/START** se segrevanje začne.
5. Ko čas segrevanja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.
6. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitve programa, bo segreti hrana ostala topla celih 24 ur.

### Način STEAM (kuhanje v pari)

Kuhanje v pari je enkraten način priprave hrane in to zahvaljujoč hitrosti takšnega kuhanja ter minimalnemu vplivu na okus in strukturo jedi.

1. Pripravite hrano za kuhanje v pari.
2. V odstranljivo kuhhalno posodo vložite parilnik. V posodo nalijte vodo približno pod dno parilnika, ca 2 skodelici. Jed položite na parilnik ali na krožnik.
3. Ponavljajoče pritisnite tipko **MENU**, dokler se ne prižge kazalec „STEAM“. Na LED zaslonu se prikaže izhodiščni čas kuhanja.
4. Izhodiščni čas kuhanja lahko prilagodite s tipkama **HOURL** (ura) in **MIN** (minute) v razponu 5 minut do 2 uri. Pritisnite tipko **START** in čas programa se začne odštevati.
5. Ko čas kuhanja preteče, kuhalnik zapiska in se samodejno preklopi v način „ohranitev temperature“. Na LED zaslonu se prikaže čas ohranitve temperature, ki se začne z „0000“.



6. Dokler ne pritisnete tipke **OFF/WARM** za prekinitev programa, bo segreti hrana ostala topla celih 24 ur.

#### **Opomba:**

- S pritiskom na tipko **OFF/WARM** izklopite funkcijo ohranitve temperature.
- Najboljše rezultate dosežete, če boste riž do 30 minut po koncu kuhanja premešali. Riž je pripravljen za serviranje.
- Priporočamo, da upoštevate razmerje vsebine riža – voda 1:1. Maksimalna količina riža je 8 skodelic.

#### **Način KEEP WARM (ohranitev temperature)**

- Način KEEP WARM se zažene samodejno po koncu kuhanja in temperatura jedi se ohrani za celih 24 ur. Na LED zaslonu se prikaže čas 0:00 in se začne prištevati.
- S pritiskom na tipko **OFF/WARM** končate način KEEP WARM.
- Če želite obnoviti način KEEP WARM, ponovno pritisnite na tipko **OFF/WARM** (časomerilec začne od začetka).
- Jed, ki jo v tem času ne pojedete, priporočamo odvreči.

#### **Uporaba funkcije TIME DELAY (zakasnitev priprave jedi)**

**POZOR:** Ta funkcija omogoča zakasnitev postopka kuhanja pri jedeh, kot je pečen krompir, za vse do 24 ur v 10 minutnih intervalih. Ne priporočamo pa te funkcije uporabljati pri hitro pokvarljivi hrani, kot je na primer meso. Če bi to hrano pustili pri sobni temperaturi več kot 2 uri, se lahko pokvari.

- Nastavitev TIME DELAY se lahko uporablja v vseh načinih, razen v načinu „fry“.
- **NE PUŠČAJTE HITRO POKVARLJIVE HRANE, KOT JE MESO, PERUTNINA, RIBE, SIR IN MLEČNI IZDEKI, PRI SOBNI TEMPERATURI VEČ KOT 2 URI (ALI VEČ KOT 1 URO, ČE TEMPERATURA V PROSTORU PRESEŽE 32 °C).**
- **PRI PRIPRAVI TAKŠNE HRANE NE NASTAVLJAJTE FUNKCIJE ČASOMERILCA NA VEČ KOT 1–2 URI.**

## **ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**

**Temelja nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine in ga ne pomivajte v pomivalnem stroju.**

Nobenih delov večnamenskega lonca, razen odstranljive kuhalne posode in pritiklin, ne pomivajte v pomivalnem stroju. Po vsaki uporabi ali če se večnamenski lonec ni uporabljal dalj časa, temeljito pomijte odstranljivo posodo in pritikline.

**Ukrepi:** Pred čiščenjem večnamenski lonec VEDNO izključite iz el. napajanja in počakajte, da se ohladi.

#### **Glavna enota in zunanji pokrov**

- Obrišite z vlažno krpo. Če boste še kar uporabljali kuhalnik z umazaniam pokrovom, umazanij ne bo več mogoče odstraniti. Zunanji pokrov lahko spremeni barvo ali pa se na njem pojavijo madeži, vendar tu ne gre za nehigieno.
- Ne pomivajte z detergentom za pranje posode. Ne potaplajte glavne enote v vodo.

#### **Parni ventil**

- Pred vsako uporabo se VEDNO prepričajte, da je parni ventil funkcionalen. Parni ventil se lahko za namene čiščenja vzame enostavno ven, zadostuje, da ga potegneta za rob.

#### **Odstranljiva kuhalna posoda:**

- Pomijte z detergentom za pomivanje posode in z gobo. Iz posode obrišite vodo.
- Če pride do deformacije posode ali do odrgnine nelepljive površine, kupite pri najbližjem trgovcu novo posodo in jo zamenjajte za staro. **NE UPORABLJAJTE POSOD IZ DRUGIH PODOBNIH IZDELKOV.**

#### **Da ne pride do poškodb nelepljive plasti odstranljive kuhalne posode**

- Preprečite tolčenje po posodi ali popraskanje le-te.
- Ne uporabljajte v posodi kovinskih žlic in drug kuhinjski pribor.
- Posodo v nobenem primeru ne čistite s pralnim praškom, žičnato gobo in je ne drgnite z najlonsko gobico. Posodo očistite z gobico.

#### **Pritikline**

- Pomijte z detergentom za pomivanje posode in z gobo. Splaknite in obrišite preostalo vodo.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Možni razlog
Riž se ni skuhal v vnaprej nastavljenem času.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Niste pritisnili tipke <b>START</b>.</li> </ul>
Kuhanje se je začelo, takoj, ko je bil aktiviran časomerilec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Časomerilec je bil nastavljen za krajši čas kot pa je minimalen čas potreben za kuhanje.</li> <li>Pod navedenimi pogoji se kuhanje prične, ko se aktivira funkcija časomerilca.</li> </ul>
Glavne funkcije so bile deaktivirane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuhalnik je bil izključen iz električnega omrežja.</li> </ul>
Po pritisku na tipko <b>START</b> se ni aktivirala funkcija kuhanje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipka <b>START</b> se je pritisnila, ko je bila vključena funkcija ohranitve temperature.</li> </ul>
Para je izparela drugje kot pa skozi parni ventil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tesnilo na pokrovu ali robu posode je poškodovano ali pa se je na njega prilepil riž.</li> </ul>
Med delovanjem kuhalnika je prišlo do izpada el. napajanja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Čas konca kuhanja se lahko zakasni.</li> <li>Glede na časovno dolžino izpada el. napajanja mogoče kuhanje ni potekalo pravilno.</li> </ul>
V načinu kuhanja ali ohranitve temperature je slišati iz kuhalnika zvoke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvoke kot klopiti so posledica prilagajanja moči stopnje.</li> <li>Zvoki kot prskniti so posledica izparevanja pare iz prostora med posodo in grelni ploščo. Le-to sčasoma povzroči poškodbo grelnega elementa in posode, zato je pred uporabo pomembno, da sta oba dela suha.</li> </ul>

SI

## PRIPOROČEN ČAS KUHANJA

Časi kuhanja so približni; spodaj navedene čase smatrajte kot splošna vodila. Na čas kuhanja vpliva velikost in različnost sestavin.

Program	Reguliranje temperature	Temperatura (pribl.)	Reguliranja časa	Izhodiščni čas
Riž	Ne	135 °C	Ne	40 minut
Rižota	Ne	135 °C	Ne	40 minut
Pilaf	Ne	135 °C	Ne	40 minut
Džem	Ne	90 °C	1–4 ure	2 uri
Kuhanje	Ne	95 °C	5–30 minut	30 minut
Dušenje	Ne	90 °C	20 minut – 10 ur	1 ura
Cvrtje	Ne	150 °C	5–59 minut	42 minut
Jogurt	Ne	40 °C	6–12 ur	8 ur
Segrevanje	Ne	90 °C	8–25 minut	25 minut
Manual	Da	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minut – 2 ur	45 minut
Kuhanje v pari	Ne	95 °C	5 minut – 2 uri	30 minut
Ohranitev temperature	Ne	73 °C	Se samodejno prižge po koncu funkcije (razen načina Jogurt)	

## TEHNIČNI PODATKI

Prostornina posode 3 l

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nazivna moč: 900 W

**GARANCIJA:** Naslednja dejanja vplivajo na prenehanje veljavnosti garancije:

Nepravilno ali neprimerno rokovanje z aparatom, neupoštevanje varnostnih ukrepov, ki se nanašajo na aparat, uporaba moči, prilagoditve ali popravila, ki jih je izvedel nekdo drug kot pa odobren servis.

**Sestavni deli, ki so predmet normalne obrabe, ne podlegajo garanciji.**

## UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depouju. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

**Odstranjevanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).**

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadki. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).



08/05



SI

# BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pažnja:** Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprežno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu do koje dođe tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem ili menjanjem ili zamenom bilo kojeg dela uređaja.

Prilikom korišćenja je uvek potrebno da se poštuju osnovna bezbednosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proizvod treba da bude uključen samo u električnu mrežu stabilnog napona, frekvencije i potrebne snage, kako je navedeno na natpisnoj pločici uređaja.
2. Uređaj nemojte koristiti ako su mu oštećeni kabl ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i ne radi ispravno.
3. Ni uređaj, kao ni kabl za napajanje nemojte potapati u tečnosti, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuvanje samo u skladu s ovim uputstvima.
4. Uređaj se ne sme koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupatilima, tuš-kabinama i bazenima gde može pasti u vodu ili ga voda može poprsirati.
5. Kabl za napajanje nemojte savijati preko ivice stola ili drugih ivica, nemojte ga zavijati i držite ga dalje od vrućih ploča.
6. Kada koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti. Uređaj ne smete koristiti u sudoperama, na pločama za ceđenje posuda i na bilo kojoj drugoj neravnoj ploči. Uređaj postavite na čvrstu podlogu, a ručke u položaj u kojem neće prouzrokovati prolivanje tečnosti.
7. Uređaj ne stavlajte na mesta gde može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, uređaja na gas itd. Ne stavlajte na električne ili peći na gas ili šporete.
8. Kada uređaj ne koristite, isključite ga i isključite iz električne mreže. Kabl isključite iz mreže tako što ćete uhvatiti utikač i izvući ga – nikada ne povlačeći za kabl.
9. Uređaj nikad ne uključujte u struju i ne pokrećite ga dok u njega nije postavljena posuda s neprijanjajućim zidovima.
10. Uređaj ne uključujte kada mu je posuda prazna.
11. Postolje ne potapajte u vodu.
12. Redovno pregledajte kabl za napajanje, utikač i ceo uređaj da biste sprečili kvarove. Ako uočite bilo koje oštećenje, odmah prestanite da koristite uređaj i obratite se servisu.
13. Nemojte koristiti aparat za svrhe za koje nije namenjen.
14. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
15. Uređaj ne sme da bude ostavljen da radi bez nadzora.
16. Uređaj čuvajte u suvom i zatvorenom prostoru.
17. Nemojte pokušavati da popravite uređaj, menjate ga ili zamenjujete njegove delove. Uređaj nema delova koje bi korisnik mogao sâm da servisira.
18. Pre čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.
19. Ne stavlajte druge predmete na aparat, sprečite ulazak stranih tela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavesa itd.
20. Uređaj se zagreva za vreme rada. Nemojte zatvoriti nijedan otvor. Ne dodirujte vruće površine. Uvek koristite ručke i prekidače.
21. Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć.
22. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
23. Upotreba pribora koji nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
24. Ovaj proizvod je namenjen je za upotrebu u domaćinstvu i prostorima sličnim domaćinstvu kao što su:
  - kuhinje u kompanijama, kancelarijama i u drugim sličnim radnim okruženjima
  - prostorije u poljoprivredi
  - prostorija koje su na raspolaganju gostima hotela, motela i drugih smeštajnih objekata
  - prostorije koje se koriste u objektima koji nude noćenje s doručkom
25. Ovaj uređaj ne sme da se spaja na utičnicu tajmera, niti sme da se uključuje daljinski.
26. Potreban je poseban opreza prilikom prenošenja uređaja u kojem se nalaze tople namirnice ili tečnosti.
27. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili povrede koje nastanu usled nepažnje ili nepravilne upotrebe. Pre upotrebe obavezno pažljivo pročitajte sva uputstva i obaveštenja. Spoljna površina ovog uređaja može da se zagreje i izazove opekotine. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kada su deca u blizini.
28. Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca uzrasta od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i starija, ako su stalno pod nadzorom. Osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusna osoba uputila u bezbedan način korišćenja i razumeju sve opasnosti povezane s tim korišćenjem. Uređaj i njegov kabl za napajanje držite van domašaja dece mlađe od 8 godina. Poslove na čišćenju i održavanju koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca.

**Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### PAŽNJA!

Da biste izbegli opekotine, držite ruke i lice dalje od lonca tokom korišćenja.

Dok radi, lonac nemojte ničim prekrivati.

Pre uključivanje proverite da li je kabl za napajanje lonca uključen do kraja.

## OPIS

### A Sastavni delovi višenamenskog aparata za kuvanje

1. Taster za otvaranje poklopca
2. Poklopac
3. Parni ventil koji se odvaja
4. Upravljačka ploča **C**
5. Ručka
6. Nerđajuće telo
7. Postolje
8. Držać lopatica
9. LED displej **D**
10. Naprijanjajuća unutrašnja posuda

### B Pribor

1. Lopatica
2. Grabilica
3. Merica
4. Držać lopatica
5. Mreža
6. Kabl za napajanje

### C Upravljačka ploča

#### Taster **START**

- Kada je aparat za kuvanje u stanju pripravnosti, pritiskom na taster **MENU** izaberite režim kuvanja, a zatim ga pokrenite pritiskom na taster **START**. Oglašava se zvučni signal.
- Ako koristite program **TIME DELAY**, pritiskom na taster **START** ćete potvrditi podešavanje programa **TIME DELAY**.

#### Taster **TEMP**

- Kad je lonac u režimu „**MANUAL**“, pritiskom na taster **TEMP**, a zatim na tastere **HOUR** i **MIN** možete podesiti temperaturu i vreme pripreme hrane.

#### Tasteri **HOUR** i **MIN**

- Pomoću tastera **HOUR** i **MIN** možete produžiti ili skratiti vreme pripreme namirnica i povišiti ili sniziti temperaturu (temperaturu možete podesiti samo ako je aktivan režim **MANUAL**).

#### Tipka **MENU**

- Kada je aparat za kuvanje u stanju pripravnosti, pritiskom na taster **MENU** možete izabrati željeni način pripreme hrane u sledećem redosledu:

**RICE (PIRINAČ) → PILAF (PILAV) → JAM (DŽEM) → FRY (PRŽENJE) → BOIL (KUVANJE) → RISOTTO (RIŽOTO) → STEW (PIRJANJE) → FRY (PRŽENJE) → YOGURT (JOGURT) → REHEAT (PODGREVANJE) → STEAM (KUVANJE NA PARI)**

#### Taster **TIME DELAY**

- Ovom funkcijom možete odložiti pripremu hrane.
- Za korišćenje ove funkcije prvo izaberite način pripreme hrane. Pritiskom na taster **MENU** izaberite funkciju koju želite da odložite, a zatim pritisnite taster **TIME DELAY**. Indikator „**TIME DELAY**“ će početi da treperi. Tasterima **HOUR** i **MIN** možete da podesite vreme odlaganja i priprema hrane će biti odložena.

#### Taster **OFF/WARM**

- Kada je aparat za kuvanje u stanju pripravnosti, pritiskom na taster **OFF/WARM** možete pokrenuti funkciju održavanja toplote.
- Pritiskom na taster **OFF/WARM** se prekida ceo postupak pripreme hrane i vraćate se u stanje pripravnosti.
- Ovom funkcijom se pokreće režim koji omogućuje ručno podešavanje vremena. Vidi opis u poglavlju **PRIPREMA JELA** – režim **Manual**.

SR/MNE

# UPUTSTVO ZA UPOTREBU

## POČETAK

### Pre prve upotrebe

- Pročitajte sva uputstva i važna obaveštenja.
- Uklonite sav materijal za pakovanje i proverite da li su svi delovi isporučeni uredno s proizvodom.
- Višenamenski aparat za kuvanje odložite na ravnu vatrostalnu i nezapaljivu površinu.
- S površine lonca uklonite sve nalepnice i operite ga vlažnom krpom za pranje sudova.
- U toploj vodi sa sapunicom operite svu opremu kuhinjskim sunđerom ili krpama.
- Temeljno isperite ostatak sapunice i dobro osušite.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili žičane četke.
- Nikada nemojte potapati u vodu uređaj, kabl ili utikač.

### Uključivanje

- Pre korišćenja uvek proverite da li su kabl za struju i utikač ispravni.
- Prvo uključite kabl za struju u uređaj, a zatim u utičnicu.
- Oglasice se zvučni signal i aparat za kuvanje prelazi u stanje pripravnosti.
- Na LED displeju će se prikazati „-- --“, što znači da je aparat za kuvanje u stanju pripravnosti.
- Aparat za kuvanje je sada spreman za upotrebu.

### Opšti postupak pripreme jela

- Pripremite namirnice koje želite da kuvate prema receptu.
- Hranu stavite u posudu za kuvanje.
- Pritiskom na taster **MENU** izaberite način pripreme hrane prema željenom receptu.
- Pritiskom na taster **START** započnite postupak pripreme hrane.
- Nakon završetka kuvanja, uređaj isključite pritiskom na taster **OFF/WARM**.

- Napomena:** Ako nakon izbora načina pripreme hrane zaboravite da pritisnete taster **START**, aparat za kuvanje će nakon 10 sekundi početi da daje stalne zvučne signale, a nakon 60 sekundi će preći stanje pripravnosti. Ako do toga dođe, pritisnite taster **ON/START** i kuvanje će odmah početi.
- Trenutno pokrenuti program se može prekinuti pritiskom na taster **OFF/WARM**. Aparat za kuvanje prelazi u stanje pripravnosti. Možete ponovo početi da programirate.

## PRIPREMA JELA

### Program MANUAL

1. Pripremite namirnice koje ćete peći prema vašem receptu.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Pritisnite taster **MANUAL**, a indikator „MANUAL“ će početi da treperi. Na LED displeju će se prikazati tačno vreme pečenja.
4. Početno zadato vreme pečenja možete promeniti tasterima **HOURL** (sati) i **MIN** (minute). Nakon što se dostigne maksimalno vreme (8 sati), vrednost se vraća na minimalno vreme (10 min) i tada možete ručno da promenite vreme pečenja pomoću tastera **HOURL** i **MIN**.
5. Nakon toga pritisnite taster **TEMP** i tastere **HOURL** (+) i **MIN** (-) i tako podesite temperaturu pečenja u rasponu od 40 °C do 180 °C. Ako želite u tom trenutku da promenite vreme pečenja, ponovo pritisnite taster **TEMP**, a na displeju će se pojaviti vreme pečenja koje možete promeniti tasterima **HOURL** i **MIN**.
6. Pritiskom na taster **START** potvrdite postavke i započnite pripremu jela. Ako je pečenje počelo, nije moguće nikako ručno promeniti program. Ukoliko je potrebno promeniti vreme ili toplotu, prvo je potrebno pritisnuti taster „off/warm“ da zaustavite pečenje, a zatim možete da podesite novo vreme i temperaturu pomoću tastera **MANUAL**.
7. Nakon završetka podešenog perioda, višenamenski aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
8. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program RICE (pirinač)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite da pripremite programom RICE.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „RICE“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme kuvanja.
4. Vreme kuvanja u ovom programu se ne može uređivati.
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka podešenog perioda, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program PILAF (pilav)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom PILAF.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „PILAF“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Vreme pripreme u ovom programu se ne može uređivati.
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka vremena pripreme, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program JAM (džem)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite pripremiti programom JAM.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „JAM“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Po potrebi uredite vreme pripreme tasterima **hour** (sati) i **MIN** (minute).
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka podešenog perioda, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program BOIL (kuvanje)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite da pripremite programom BOIL.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „BOIL“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Po potrebi uredite vreme kuvanja tasterima **hour** i **MIN**.
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka podešenog perioda, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

### Program RISOTTO (rižoto)

1. Pripremite prema receptu namirnice koje želite da pripremite programom RISOTTO.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „RISOTTO“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Vreme kuvanja u ovom programu se ne može uređivati.
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka podešenog razdoblja, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

## Program STEW (pirjanje)

1. Pripravite prema receptu namirnice koje želite da pripravite programom STEW.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „STEW“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Tasterima **HOOR** (sati) i **MIN** (minute) po potrebi možete promeniti vreme kuvanja u rasponu od 20 minuta do 10 sati.
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka podešenog vremena kuvanja, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u način rada za održavanje topline. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
7. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

## Program FRY (prženje)

ZA VREME PRŽENJA NEMOJTE ZATVARATI POKLOPAC

1. Pripravite prema receptu namirnice koje želite da pripravite programom FRY.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Dodajte onu količinu ulja koja je predviđena receptom i nemojte prekoračiti 1/2 zapremine unutrašnje posude.
4. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „FRY“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme prženja.
5. Tasterima **HOOR** (sati) i **MIN** (minute) po potrebi možete promeniti vreme prženja u rasponu od 5 do 59 minuta.
6. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena prženja.
7. Nakon završetka podešenog vremena prženja, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote.
8. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, hrana će se održavati toplom do isteka 24 sata.

## Program YOGURT (jogurt)

1. Pripravite prema receptu namirnice koje želite da pripravite programom YOGURT.
2. Stavite posudu za kuvanje koja se odvaja na njeno mesto.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „YOGURT“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Tasterima **HOOR** (sati) i **MIN** (minute) po potrebi možete promeniti vreme pripreme.
5. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
6. Nakon završetka vremena pripreme, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u stanje pripravnosti.
7. U ovom programu ne koristi se funkcija održavanja temperature.

## Program REHEAT (podgrevanje)

Ovaj program služi za zagrevanje pirinča, testenine, ostataka i hladnih jela. Prilikom podgrevanja, potrebno je povremeno promešati jelo da ne bi zagorelo ili se zalepilo na dno posude za kuvanje koja se odvaja.

1. Pre podgrevanja hladnog jela dodajte malu količinu vode odmerene mericom. Hladno jelo raširite po posudi.
2. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „REHEAT“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme podgrevanja.
3. Tasterom **MIN** po potrebi možete promeniti vreme podgrevanja u rasponu od 8 do 25 minuta.
4. Pritiskom na taster **ON/START** pokrenućete zagrevanje.
5. Nakon završetka podešenog vremena podgrevanja, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
6. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, zagrejano jelo će se održavati toplim do isteka 24 sata.

## Program STEAM (kuvanje na pari)

Kuvanje na pari je odličan način pripreme hrane zahvaljujući svojoj brzini i minimalnom uticaju na tek i konzistentnost hrane.



1. Pripremite namirnice koje ćete kuvati na pari.
2. Stavite mrežicu za kuvanje na pari u unutrašnju posudu koja se odvaja. Napunite posudu tako da voda bude neposredno ispod mrežice za kuvanje na pari, odnosno oko dve šoljice. Namirnice stavite na mrežicu za kuvanje ili na tanjir.
3. Uzastopno pritisnite taster **MENU** dok se ne uključi indikator „STEAM“. Na LED displeju će se prikazati zadato vreme pripreme.
4. Zadato vreme kuvanja možete promeniti tasterima **HOURL** (sati) i **MIN** (minute) u rasponu od 5 minuta do 2 sata. Pritiskom na taster **START** počinje odbrojavanje vremena kuvanja.
5. Nakon završetka podešenog perioda, aparat za kuvanje će oglasiti zvučni signal i automatski preći u režim za održavanje toplote. Na LED displeju će se prikazati vreme održavanja toplote koje počinje od „0000“.
6. Sve dok ne pritisnete taster **OFF/WARM** za prekid programa, zagrejano jelo će se održavati toplim do isteka 24 sata.

#### **Napomena:**

- Pritiskom na taster **OFF/WARM** pokrenite program održavanja toplote.
- Najbolje rezultate ćete postići ako pirinač promešate do 30 minuta nakon kuvanja. Pirinač je spreman za posluživanje.
- Preporučujemo da odnos riže i vode bude 1:1. Najveća količina pirinča je 8 šoljica.

#### **Program KEEP WARM (održavanje temperature)**

- Program KEEP WARM se pokreće automatski nakon završetka kuvanja i održava temperaturu hrane i do 24 sata. Na LED displeju će se prikazati vreme 0:00 i započinje odbrojavanje.
- Pritiskom na taster **OFF/WARM** možete zaustaviti program KEEP WARM.
- Ako želite da ponovite program KEEP WARM, ponovo pritisnite taster **OFF/WARM** (tajmer počinje od početka).
- Jelo koje u tom periodu ne konzumirate, preporučujemo da bacite.

#### **Korišćenje programa TIME DELAY (odložena priprema jela)**

**PAŽNJA:** Ova funkcija omogućava da se odloži postupak kuvanja jela, kao što je na primer krompir, i to do 24 sata u koracima od po 10 minuta. Ovaj program ne preporučujemo koristiti kod lako kvarljivih namirnica, kao na primer za pripremu mesa. Ako te namirnice ostavite na sobnoj temperaturi duže od dva sata, mogu se pokvariti.

- Postavljanje programa TIME DELAY možete koristiti uz sve programe osim programa „fry“.
- Lako kvarljive namirnice kao što su meso, pileтина, riba, sir i mlečni proizvodi ne ostavljajte na sobnoj temperaturi duže od dva sata (a kod prostorija u kojima je temperatura preko 32°C ne ostavljajte ih ni duže od jednog sata).
- **PRILIKOM PRIPREME TAKVE HRANE, VREME ODLAGANJA NEMOJTE PROGRAMIRATI NA VIŠE OD JEDNOG DO DVA SATA.**

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

### **Telo posude nikad ne potapajte u vodu ili druge tečnosti i ne perite u mašini za pranje sudova.**

Osim unutrašnje posude koja se odvaja i pribora, nijedan deo višenamenskog aparata za kuvanje nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Pre svake upotrebe ili nakon što aparat za kuvanje dugo niste koristili, operite unutrašnju posudu koja se odvaja i pribor.

**Opaz:** Pre čišćenja, višenamenski aparat za kuvanje uvek isključite iz struje i sačekajte da se uređaj ohladi.

#### **Glavna jedinica i spoljni poklopac**

- Prebrišite vlažnom krpom. Ako ćete i dalje koristiti višenamenski aparat za kuvanje sa zaprplanim poklopcem, možda nećete moći ukloniti mrlje. Može se dogoditi da spoljni poklopac promeni boju, a mogu se pojaviti i mrlje, ali to ne predstavlja higijenski problem.
- Nemojte prati sredstvom za pranje sudova. Nemojte potapati jedinicu u vodu.

#### **Parni ventil**

- Pre svake upotrebe uvek proverite ispravnost parnog ventila. Parni ventil se lako vadi za potrebe čišćenja, dovoljno je uhvatiti ga za prsten.

#### **Posuda za kuvanje koja se odvaja:**

- Posudu operite sredstvom za pranje sudova i sunđerom. Iscedite vodu iz posude.

- Ako se posuda deformiše ili se ošteti neprijanjajuća površina, kupite novu posudu kod najbližeg trgovca i zamenite staru. **NEMOJTE KORISTITI POSUDE DRUGIH SLIČNIH PROIZVODA.**

#### Sprečavanje oštećenja neprijanjajuće površine posude koja se odvaja

- Pazite da ne udarate posudu i da je ne ogrebete.
- U posudi nemojte koristiti metalne kašike i bilo koji drugi kuhinjski metalni pribor.
- Nemojte posudu čistiti praškom za pranje, žičanom ili najlonskom mrežicom. Posudu očistite sunđerom.

#### Pribor

- Pribor operite sredstvom za pranje sudova i sunđerom. Isperite i ocedite višak vode.

## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzrok
Pirinač nije skuvan nakon isteka programiranog vremena.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taster <b>START</b> nije bio pritisnut.</li> </ul>
Kuvanje je počelo nakon što je pokrenut tajmer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tajmer je bio postavljen na vreme kraće od najmanjeg vremena potrebnog za kuvanje.</li> <li>• U navedenim uslovima kuvanje počinje odmah po pokretanju funkcije tajmera.</li> </ul>
Glavne funkcije su bile deaktivirane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparat za kuvanje je bio isključen iz struje.</li> </ul>
Nakon pritiska na taster <b>START</b> funkcija kuvanja nije bila pokrenuta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taster <b>START</b> je bio pritisnut u trenutku kad je bila aktivna funkcija za održavanje toplote.</li> </ul>
Para je izlazila pored parnog ventila.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaptivač na poklopcu ili na obodu posude se deformisao ili se na njega nalepio pirinač.</li> </ul>
Za vreme rada aparata za kuvanje je došlo do nestanka struje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Može se dogoditi da se odloži vreme završetka kuvanja.</li> <li>• U zavisnosti od trajanja nestanka struje, moguće je da kuvanje neće uspeti.</li> </ul>
Za vreme kuvanja ili održavanja toplote, čuju se zvukovi iz aparata za kuvanje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Škljocanje koje se čuje je rezultat uključivanja i isključivanja grejača.</li> <li>• Zvukovi prskanja i šištanja nastaju zbog izlaza pare iz prostora između posude i grejne ploče. Vremenom to ošteti grejnu ploču i posudu, i zbog toga je važno da se pre korišćenja osuše oba dela.</li> </ul>

## PREPORUČENO VREME PRIPREME

Vremena kuvanja su približna i dole navedena vremena koristite kao opšte smernice. Vreme kuvanja znatno zavisi od raznovrsnosti i veličine sastojaka.

Program	Regulacija temperature	Temperatura (pribl.)	Postavke vremena	Zadato vreme
Pirinač	Ne	135 °C	Ne	40 minuta
Rižoto	Ne	135 °C	Ne	40 minuta
Pilav	Ne	135 °C	Ne	40 minuta
Džem	Ne	90 °C	1–4 sata	2 sata
Kuvanje	Ne	95 °C	5–30 minuta	30 minuta
Krčkanje	Ne	90 °C	20 minuta – 10 sati	1 sat
Prženje	Ne	150 °C	5–59 minuta	42 minuta
Jogurt	Ne	40 °C	6–12 sati	8 sati
Zagrevanje	Ne	90 °C	8–25 minuta	25 minuta
Manual	Da	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minuta – 8 sati	45 minuta
Kuvanje na pari	Ne	95 °C	5 minuta – 2 sata	30 minuta
Održavanje toplote	Ne	73 °C	Automatski se uključuje nakon završetka programa (osim kod programa Jogurt).	

## TEHNIČKI PODACI

Zapremina posude 3 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nazivna snaga: 900 W

**GARANCIJA:** Garancija neće važiti u sledećim slučajevima:

Nepravilno ili neodgovarajuće rukovanje uređajem, nepridržavanje bezbednosnih mera koje se odnose na uređaj, upotreba sile, obavljanje izmena ili popravki koje nije obavio ovlašćeni servis.

**Delovi koji podležu uobičajenom trošenju nisu obuhvaćeni garancijom.**

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton dostaviti deponiji. Foliju ambalaže, PE kese, plastične elemente odložiti u plastične kontejnere za recikliranje.

## ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

**Zbrinjavanje električne i elektronske opreme (vredi za zemlje članice EU i druge evropske zemlje koje provode sistem recikliranja).**

Simbol na proizvodu ili ambalaži znači da se proizvod ne sme tretirati kao komunalni otpad. Predati proizvod lokaciji namenjenoj za recikliranje električne i elektronske opreme. Sprečite negativni uticaj po ljudsko zdravlje i okolinu pravilnim recikliranjem proizvoda. Recikliranje pomaže očuvanju prirodnih resursa. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, organizacijama ili prodavnicima gde ste proizvod kupili.



08/05

Ovaj proizvod je u skladu s EU zahtevima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.



Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.

# CONSIGNES DE SECURITE

**Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !**

**Avertissement :** les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice employant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil.

Pendant l'utilisation, il est indispensable de toujours respecter les précautions de base, dont les suivantes :

1. Alimentez toujours l'appareil depuis un secteur possédant les mêmes caractéristiques de tension, fréquence et capacité que celles figurant sur la plaque signalétique du produit.
2. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés, à la suite d'une chute ou de tout dommage, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement.
3. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être trempés dans des liquides, exposés à la pluie et à l'humidité, utilisez l'eau uniquement pour la cuisson selon le présent mode d'emploi.
4. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité immédiate de l'eau, dans les salles de bains, coins douche ou à proximité de piscines, où peut survenir une chute dans l'eau ou une projection d'eau sur l'appareil.
5. Ne pliez pas le câble d'alimentation sur les bords d'une table ou autres angles tranchants, ne le tordez pas et ne le laissez pas à proximité des surfaces chaudes.
6. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et stable, afin d'éviter le risque de renversement. N'utilisez pas l'appareil dans des évier, sur des surfaces d'égouttage ou sur d'autres surfaces non planes. L'appareil doit être placé dans une position stable avec les poignées positionnées de façon à éviter de renverser des liquides chauds.
7. Ne posez pas l'appareil dans des lieux pouvant être exposés à de fortes températures provenant d'un poêle, radiateur, appareil à gaz, etc. Ne posez pas l'appareil sur des cuisinières et fours électriques ou à gaz.
8. Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le et débranchez-le du secteur. Débranchez le câble de la prise électrique en tirant sur la fiche – jamais en tirant sur le câble.
9. Ne branchez et n'allumez jamais l'appareil sans le récipient avec surface antiadhésive correctement placé à l'intérieur.
10. N'allumez pas l'appareil avec le récipient vide.
11. Ne plongez pas la base dans l'eau.
12. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, la fiche et l'ensemble de l'appareil, s'ils ne sont pas endommagés. Si vous constatez un quelconque dommage, cessez

immédiatement d'utiliser l'appareil et veuillez vous adresser à un service professionnel.

13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux auxquels il est destiné.
14. N'utilisez pas à l'extérieur.
15. L'appareil ne doit pas être laissé en marche sans surveillance.
16. Stockez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec.
17. Ne tentez pas de réparer l'appareil, de l'ajuster ou de modifier ses pièces. A l'intérieur de l'appareil, il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
18. Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir.
19. Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil, ne laissez pas de corps étrangers pénétrer dans ses orifices et ne l'utilisez pas à proximité des murs, rideaux, etc.
20. L'appareil s'échauffe pendant le fonctionnement. Ne recouvrez pas les orifices. Ne touchez jamais les surfaces brûlantes. Utilisez toujours les poignées et les boutons.
21. Ne tentez pas de déplacer l'appareil chaud.
22. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est posé sur le côté ou à l'envers.
23. L'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non recommandés par le fabricant, peut mettre en danger des personnes ou des biens.
24. Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des lieux similaires, comme :
  - les coins-cuisine des magasins, bureaux et autres lieux de travail
  - les appareils utilisés en exploitation agricole
  - les appareils utilisés par les clients des hôtels, motels et autres systèmes d'hébergement
  - les appareils utilisés dans les structures offrant l'hébergement avec petit déjeuner inclus
25. Cet appareil ne doit pas être branché dans une prise électrique commandée par une minuterie ou contrôlée à distance.
26. Soyez particulièrement prudents lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments ou des liquides chauds.
27. L'ECG ne peut être tenu responsable de dommages ou blessures causés par une négligence ou par un usage incorrect de cet appareil. Avant l'utilisation, n'oubliez pas de lire attentivement toutes les instructions et informations. La surface extérieure de cet appareil s'échauffe et peut causer des brûlures. Ne laissez pas sans surveillance en présence des enfants.
28. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, s'ils sont sous une surveillance permanente. Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été

formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de

l'appareil et de son câble d'alimentation. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être effectué par les enfants.

### Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !



#### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

#### ATTENTION !

Pendant l'utilisation du cuiseur, faites attention à ne pas exposer le visage et les mains à la vapeur, risque de brûlure.

Ne couvrez pas le multicuiseur pendant l'utilisation.

Avant la mise en marche, vérifiez que le câble d'alimentation est branché jusqu'en butée.

## DESCRIPTION

### A Eléments du multicuiseur

1. Bouton d'ouverture du couvercle
2. Couvercle
3. Soupape à vapeur amovible
4. Panneau de commande **C**
5. Poignée
6. Corps en inox
7. Base
8. Poignée de la spatule
9. Ecran DEL **D**
10. Récipient interne antiadhésif

### B Accessoires

1. Spatule
2. Louche
3. Dosette
4. Poignée de la spatule
5. Grille de cuisson vapeur
6. Câble d'alimentation

### C Panneau de commande

#### Bouton START

- En mode veille, appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner le mode de cuisson et sur le bouton **START** pour le démarrer. Le buzzer retentit.
- Si vous utilisez le programme TIME DELAY, appuyez sur le bouton **START** pour valider le réglage du programme TIME DELAY.

#### Bouton TEMP

- En mode « MANUAL », appuyez sur le bouton **TEMP** et ensuite sur les boutons **HOURL** et **MIN** pour régler la température et la durée de préparation du plat.

#### Boutons HOUR et MIN

- Utilisez les boutons **HOURL** et **MIN** pour prolonger ou réduire la durée de préparation du plat et augmenter ou baisser la température (la température peut être réglée uniquement en mode MANUAL).

#### Bouton MENU

- Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton **MENU** pour choisir le mode souhaité de cuisson des aliments, dans l'ordre suivant :  
**RICE (RIZ) → PILAF → JAM (CONFITURE) → FRY (FRITURE) → BOIL (CUISSON A L'EAU) → RISOTTO (RISOTTO) → STEW (CUISSON A L'ETOUFFEE) → FRY (FRITURE) → YOGURT (YAOURT) → REHEAT (RECHAUFFAGE) → STEAM (CUISSON VAPEUR)**

#### Bouton TIME DELAY

- Utilisez cette fonction pour reporter la préparation des aliments.
- Pour pouvoir utiliser cette fonction, sélectionnez d'abord le mode de cuisson de plat. Appuyez sur la touche **MENU** pour choisir la fonction que vous voulez reporter, puis appuyez sur la touche **TIME DELAY**. L'indicateur « TIME

FR

DELAY » se met à clignoter. Utilisez les boutons **HOUR** et **MIN** pour régler le temps de report et la cuisson sera reportée de ce temps.

### Bouton OFF/WARM

- Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton **OFF/WARM** pour lancer la fonction de maintien à température.
- Appuyez sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler l'ensemble du processus de préparation du plat et revenir en mode veille.
- Cette fonction permet d'accéder au mode permettant le réglage manuel du temps, voir description dans le chapitre PREPARATION DES PLATS – mode Manuel.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### POUR COMMENCER

#### Avant la première utilisation

- Lisez l'ensemble des instructions et informations importantes.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont livrés en bon état.
- Posez le multicuiseur sur une surface plane, résistant à la chaleur et ignifuge.
- Retirez tous les autocollants de la surface du cuiseur et nettoyez avec un torchon humide.
- Rincez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un torchon.
- Rincez soigneusement les restes de savon et séchez soigneusement.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou paille de fer.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau.

#### Mise en marche

- Avant l'utilisation, vérifiez toujours si le câble d'alimentation ou la fiche ne sont pas endommagés.
- Branchez d'abord la fiche dans l'appareil, puis le câble dans la prise électrique.
- Un son se fait entendre et le cuiseur passe en mode veille.
- L'écran DEL affiche « - - - », ce qui signifie que le cuiseur est en mode veille.
- L'appareil est désormais prêt à la cuisson.

#### Procédure générale de préparation de plats

- Préparez le plat que vous souhaitez selon la recette.
- Placez les aliments dans le récipient de cuisson.
- Appuyez sur le bouton **MENU** pour choisir le mode de cuisson du plat selon la recette.
- Appuyez sur le bouton **START** pour lancer le processus de préparation du plat.
- Après la fin de la cuisson, éteignez l'appareil avec le bouton **OFF/WARM**.

**Note** : si, après le choix du mode de cuisson, vous oubliez d'appuyer sur le bouton **START**, le cuiseur va émettre des bips pendant 10 secondes sans interruption et passer, après 60 secondes, en mode veille. Si cela survient, appuyez alors sur le bouton **ON/START** et le processus de cuisson commence immédiatement.

- Le programme activé peut être annulé en appuyant sur le bouton **OFF/WARM**. Le cuiseur passe en mode veille. Vous pouvez recommencer la programmation.

### PREPARATION DES PLATS

#### Mode MANUAL

1. Préparez le plat à cuire au four selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez sur la touche **MANUAL** ; l'indicateur « MANUAL » se met à clignoter. L'écran DEL affiche la durée de cuisson au four par défaut.
4. Vous pouvez augmenter cette durée avec les boutons **HOUR** (heures) et **MIN** (minutes). Une fois le temps maximum atteint (8 heures), le réglage revient au temps minimal (10 min) et les touches **HOUR** et **MIN** permettent à nouveau de régler une autre durée de cuisson.

5. Ensuite, appuyez sur le bouton **TEMP** et utilisez les boutons **HOURL** (+) et **MIN** (-) pour régler la température de cuisson au four dans l'intervalle 40 °C – 180 °C. Si vous voulez alors changer la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **TEMP**, la durée s'affiche et vous pouvez la modifier avec les boutons **HOURL** et **MIN**.
6. Appuyez sur le bouton « **START** » pour valider le réglage et lancer la préparation du plat. Une fois le processus de cuisson lancé, il n'est plus possible d'intervenir manuellement dans le programme. Si vous avez besoin d'ajuster le temps ou la température, vous devez d'abord appuyer sur la touche « off/warm » pour annuler, puis régler le nouveau temps et température avec la touche **MANUAL**.
7. Une fois la durée réglée écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
8. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode RICE (riz)

1. Préparez le plat pour le mode RICE selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « RICE » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de cuisson par défaut.
4. La durée de cuisson ne peut pas être réglée dans ce mode.
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de cuisson commence.
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
7. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode PILAF

1. Préparez le plat pour le mode PILAF selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « PILAF » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de traitement par défaut.
4. La durée de traitement ne peut pas être réglée dans ce mode.
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de cuisson commence.
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
7. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode JAM (confiture)

1. Préparez le plat pour le mode JAM selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « JAM » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de traitement par défaut.
4. Ajustez selon les besoins le temps de préparation du plat avec les boutons **HOURL** (heures) et **MIN** (minutes).
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de cuisson commence.
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
7. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode BOIL (cuisson à l'eau)

1. Préparez le plat pour le mode BOIL selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « BOIL » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de cuisson à l'eau par défaut.

4. Ajustez la durée de cuisson à l'eau selon les besoins avec le bouton **HOUR** et **MIN**.
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de cuisson à l'eau commence.
6. Une fois la durée de cuisson à l'eau écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
7. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode RISOTTO (risotto)

1. Préparez le plat pour le mode RISOTTO selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « RISOTTO » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de cuisson par défaut.
4. La durée de cuisson ne peut pas être réglée dans ce mode.
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de cuisson commence.
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
7. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode STEW (cuisson à l'étouffée)

1. Préparez le plat pour le mode STEW selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « STEW » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de cuisson à l'étouffée par défaut.
4. Utilisez les boutons **HOUR** (heures) et **MIN** (minutes) pour ajuster selon les besoins la durée de cuisson à l'étouffée dans l'intervalle de 20 minutes à 10 heures.
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de cuisson commence.
6. Une fois la durée de cuisson à l'étouffée écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
7. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode FRY (friture)

NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE LORS DE LA FRITURE

1. Préparez le plat pour le mode FRY selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Ajoutez la quantité d'huile nécessaire selon les informations de la recette, ne dépassez pas 1/2 de la capacité du récipient interne.
4. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « FRY » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de friture par défaut.
5. Utilisez les boutons **HOUR** (heures) et **MIN** (minutes) pour ajuster selon les besoins la durée de friture dans l'intervalle 5 à 59 minutes.
6. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de friture commence.
7. Une fois la durée de friture écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ».
8. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode YOGURT (Yaourt)

1. Préparez le plat pour le mode YOGURT selon la recette.
2. Insérez le récipient de cuisson amovible à sa place.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « YOGURT » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de préparation par défaut.



4. Utilisez les boutons **HOUR** (heures) et **MIN** (minutes) pour ajuster la durée de préparation du plat selon les besoins.
5. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée de préparation du plat commence.
6. Une fois la durée de préparation écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « VEILLE ».
7. Dans ce mode, la fonction de maintien à température n'est pas utilisée.

### Mode REHEAT (réchauffe)

Ce mode sert à réchauffer le riz, les pâtes et d'autres plats et aliments froids. La réchauffe du plat peut exiger de le remuer régulièrement, afin d'éviter qu'il brûle ou colle au fond du récipient amovible.

1. Avant de réchauffer un plat froid, ajoutez une petite quantité d'eau à l'aide de la dosette fournie. Répartissez le plat froid sur le récipient.
2. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « REHEAT » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de réchauffe par défaut.
3. Utilisez le bouton **MIN** pour ajuster selon les besoins la durée de réchauffe dans l'intervalle de 8 à 25 minutes.
4. Démarrez la réchauffe en appuyant sur la touche **ON/START**.
5. Une fois la durée de réchauffe écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
6. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat chauffé sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

### Mode STEAM (cuisson vapeur)

La cuisson vapeur est un excellent mode de préparation des plats, grâce à sa vitesse et à un effet minimal sur le goût et la texture des aliments.

1. Préparez les aliments à cuire à la vapeur.
2. Insérez la grille de cuisson vapeur dans le récipient amovible. Remplissez d'eau le récipient juste sous le niveau du fond de la grille, environ 2 tasses. Placez le plat sur la grille ou sur une assiette.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MENU**, tant que l'indicateur « STEAM » ne s'allume pas. L'écran DEL affiche la durée de cuisson par défaut.
4. Vous pouvez ajuster la durée de cuisson réglée avec les boutons **HOUR** (heures) et **MIN** (minutes) dans l'intervalle de 5 minutes à 2 heures. Appuyez sur le bouton **START** et le décompte de la durée du programme commence.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « maintien à température ». L'écran DEL affiche la durée de maintien à température, commençant par le temps « 0000 ».
6. Tant que vous n'appuyez pas sur le bouton **OFF/WARM** pour annuler le programme, le plat chauffé sera maintenu chaud pendant 24 heures maximum.

#### Note :

- Appuyez sur le bouton **OFF/WARM** pour éteindre la fonction de maintien de température.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous remuez le riz dans les 30 minutes après la cuisson. Le riz est prêt à être servi.
- Nous recommandons de respecter un rapport de volume riz/eau de 1:1. La quantité de riz maximale est de 8 tasses.

### Mode KEEP WARM (maintien à température)

- Le mode KEEP WARM est automatiquement activé après la fin de cuisson et maintiendra le plat à température pendant 24 heures. L'écran DEL affiche le temps 0:00 et commence à compter.
- Appuyez sur le bouton **OFF/WARM** pour mettre fin au mode KEEP WARM.
- Pour restaurer le mode KEEP WARM, appuyez à nouveau sur le bouton **OFF/WARM** (le minutage commence depuis le début).
- Nous recommandons de jeter les aliments que vous ne consommerez pas pendant cette période.

## Utilisation de la fonction TIME DELAY (préparation différée du plat)

**ATTENTION** : cette fonction permet de différer le processus de cuisson pour les plats comme les pommes de terre cuites au four, de 24 heures maximum par intervalles de 10 minutes. Nous ne recommandons toutefois pas de l'utiliser pour les aliments rapidement périssables, comme la viande. Ces aliments peuvent s'avarier si vous les gardez plus de 2 heures à température ambiante.

- Le réglage TIME DELAY peut être utilisé dans tous les modes, sauf « fry ».
- NE LAISSEZ PAS LES ALIMENTS RAPIDEMENT PERISSABLES, COMME LA VIANDE, LA VOLAILLE, LE POISSON, LE FROMAGE ET LES PRODUITS LAITIERS PLUS DE 2 HEURES A TEMPERATURE AMBIANTE OU PLUS D'UNE HEURE SI LA TEMPERATURE DE LA PIECE EST SUPERIEURE A 32°C).
- **LORS DE LA PREPARATION DE TELS PLATS, NE METTEZ PAS LA FONCTION DU MINUTEUR SUR PLUS DE 1-2 HEURES.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Ne plongez jamais la base dans l'eau ou d'autres liquides et ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.**

Aucune partie du multicuiseur, sauf le récipient de cuisson amovible et les accessoires, ne doit être nettoyée au lave-vaisselle. Après chaque utilisation, ou si le multicuiseur n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, lavez soigneusement le récipient amovible et les accessoires.

**Précaution** : avant le nettoyage, débranchez TOUJOURS le multicuiseur du secteur et laissez-le refroidir.

### Unité principale et couvercle externe

- Essuyez avec un chiffon humide. Si vous continuez à utiliser un cuiseur avec un couvercle encrassé, le nettoyage des impuretés devient impossible. Le couvercle externe peut changer de couleur ou des taches peuvent y apparaître, il ne s'agit pas d'un défaut nocif pour la santé.
- Ne lavez pas avec du produit vaisselle. Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau.

### Soupape à vapeur

- Avant chaque utilisation, vérifiez TOUJOURS que la soupape à vapeur est en bon état de fonctionnement. La soupape à vapeur peut être retirée pour un nettoyage facile, il suffit de la sortir de son logement.

### Récipient de cuisson amovible :

- Lavez avec du produit-vaisselle et une éponge. Essuyez l'eau du récipient.
- Si le récipient est déformé ou que le revêtement antiadhésif est endommagé, achetez un nouveau récipient auprès du revendeur le plus proche, et remplacez le récipient. **N'UTILISEZ PAS LES RECIPIENTS D'AUTRES PRODUITS SEMBLABLES.**

### Afin d'éviter l'endommagement du revêtement antiadhésif du récipient de cuisson amovible

- Evitez les chocs et les rayures du récipient.
- N'utilisez pas de cuillères et autres ustensiles de cuisine métalliques dans le récipient.
- N'essayez pas de nettoyer le récipient avec des crèmes à récurer, paille de fer ou éponge en nylon. Nettoyez le récipient avec une éponge.

### Accessoires

- Lavez avec du produit-vaisselle et une éponge. Rincez et essuyez l'eau restante.

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible
Le riz n'a pas été cuit avec la durée pré-réglée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous n'avez pas appuyé sur la touche <b>START</b>.</li> </ul>
La cuisson a commencé dès l'activation du minuteur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le minuteur a été réglé pour une durée plus courte que la durée minimale requise pour la cuisson.</li> <li>Dans les conditions citées, la cuisson commence après l'activation de la fonction du minuteur.</li> </ul>
Les fonctions principales ont été désactivées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le cuiseur a été débranché de la prise électrique.</li> </ul>
La fonction de cuisson n'a pas été activée après avoir appuyé sur le bouton <b>START</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bouton <b>START</b> a été pressé alors que la fonction de maintien à température était activée.</li> </ul>
La vapeur s'échappait ailleurs que par la soupape à vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint du couvercle ou le bord du récipient ont été déformés, ou du riz y a adhéré.</li> </ul>
Il y a eu une coupure de courant pendant l'utilisation du cuiseur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'heure de fin de cuisson peut être retardée.</li> <li>Selon la durée de coupure de courant, la cuisson ne s'est peut-être pas correctement déroulée.</li> </ul>
En mode cuisson ou maintien à température, le cuiseur émet des bruits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les bruits de claquement sont causés par les changements de puissance.</li> <li>Les grésillements sont causés par les fuites de vapeur de l'espace entre le récipient et la plaque chauffante. Cela entraîne avec le temps un endommagement de l'élément chauffant et du récipient. Il est ainsi important que les deux éléments soient secs avant l'utilisation.</li> </ul>

## TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS

Les temps de cuisson sont indicatifs. Les temps indiqués ci-dessous sont à utiliser dans cette optique. La durée de cuisson est influencée par la taille et la diversité des ingrédients.

**FR**

Programme	Réglage de température	Température (approx.)	Réglage du temps	Temps par défaut
Riz	Non	135 °C	Non	40 minutes
Risotto	Non	135 °C	Non	40 minutes
Pilaf	Non	135 °C	Non	40 minutes
Confiture	Non	90 °C	1–4 heures	2 heures
Cuisson à l'eau	Non	95 °C	5–30 minutes	30 minutes
Cuisson à l'étouffée	Non	90 °C	20 minutes – 10 heures	1 heure
Friture	Non	150 °C	5–59 minutes	42 minutes
Yaourt	Non	40 °C	6–12 heures	8 heures
Réchauffage	Non	90 °C	8–25 minutes	25 minutes
Manual	Oui	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	10 minutes – 8 heures	45 minutes
Cuisson vapeur	Non	95 °C	5 minutes – 2 heures	30 minutes
Maintien à température	Non	73 °C	S'active automatiquement après la fin des fonctions (sauf mode Yaourt)	

## DONNÉES TECHNIQUES

Volume du récipient 3 l

Tension nominale : 220–240 V~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 900 W

**GARANTIE** : les situations suivantes entraînent l'annulation de la garantie :

Manipulation incorrecte ou inadéquate avec l'appareil, non-respect des dispositions de sécurité s'appliquant à l'appareil, usage de la force, modifications ou réparations non effectuées par un centre de service après-vente agréé.

**Les éléments sujets à l'usure normale ne sont pas couverts par la garantie.**

## RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

## ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

**Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)**

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.



Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

FR

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

**Attenzione:** Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, il cambiamento o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Quando si utilizza il prodotto, devono essere osservate delle precauzioni fondamentali, tra cui:

1. Alimentare sempre l'apparecchio con energia elettrica alla stessa tensione, frequenza e capacità di carico necessarie, come indicato sull'etichetta del prodotto.
2. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona in modo appropriato.
3. Non immergere il prodotto o il cavo di alimentazione in liquidi, non esporre alla pioggia o all'umidità e utilizzare acqua solo per cuocere in conformità con le presenti istruzioni.
4. L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di acqua, nei bagni, nelle docce o vicino a piscine, dove potrebbe cadere in acqua o dove l'acqua potrebbe schizzare su di esso.
5. Non piegare il cavo di alimentazione sopra il bordo di un tavolo o altri bordi taglienti, non torcerli e non lasciarli in prossimità di superfici calde.
6. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile per evitare il ribaltamento. Non utilizzare il prodotto in lavelli, sgocciolatoi e altri luoghi con superficie irregolare. L'apparecchio deve essere posto in una posizione stabile con i manici collocati in modo da evitare le fuoriuscite di liquidi caldi
7. Non metterla in luoghi dove potrebbe essere esposta a calore eccessivo da stufe, caldaie e apparecchi a gas ecc. Non collocare su fornelli elettrici o a gas e forni.
8. Se non si utilizza l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina. Scollegare il cavo di alimentazione togliendo la spina – non tirare mai il cavo.
9. Non collegare e accendere l'apparecchio senza inserire correttamente il contenitore con superficie antiaderente.
10. Non accendere l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
11. Non immergere la base in acqua.
12. Controllare che il cavo di alimentazione, la spina e l'intero prodotto non abbiano danni. Se si riscontra qualche danno, smettere immediatamente di utilizzare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza.
13. Non utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo per il quale non è stato progettato.
14. Non utilizzare all'esterno.
15. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è in funzione.
16. Conservare l'apparecchio all'interno in un luogo asciutto.
17. Non tentare di riparare o modificare il prodotto o cambiare le sue parti. Non ci sono elementi interni che potrebbero essere riparati dall'utente.
18. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
19. Non posizionare altri oggetti sull'apparecchio, non inserire corpi estranei nelle sue aperture e non usare vicino a pareti, tende, ecc.
20. L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Non coprire le aperture. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre maniglie e pulsanti.
21. Non cercare di trasportare un apparecchio caldo.
22. Non accendere l'apparecchio se si trova sul lato o è capovolto.
23. L'uso di accessori e attacchi non raccomandati dal produttore può mettere in pericolo persone e cose.
24. Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico ed in luoghi simili, tra cui:
  - angoli cottura in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro
  - apparecchi utilizzati nel settore agricolo
  - apparecchi utilizzati dagli ospiti negli alberghi, motel e altre aree residenziali
  - in strutture di bed and breakfast
25. Questo apparecchio non può essere collegato a una presa di corrente controllata da un timer o controllata da remoto.
26. Prestare particolare attenzione quando si sposta l'apparecchio che contiene cibi caldi o liquidi.
27. ECG non è responsabile per danni o lesioni causati da negligenza o uso improprio. Prima di utilizzare l'apparecchio non dimenticate di leggere attentamente tutte le istruzioni e le informazioni. La superficie esterna di questo dispositivo si riscalda e può causare ustioni. Non lasciarlo incustodito quando sono presenti bambini.
28. Bambini di età compresa fra 0 e 8 anni non devono utilizzare questo apparecchio. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più grandi, purché costantemente sotto controllo. L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza se sono sotto sorveglianza o se sono state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi potenziali. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione da parte dell'utente.

**Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### ATTENZIONE!

Per evitare ustioni tenere viso e mani lontano dalla valvola del vapore mentre è in funzione.

Non coprire la pentola multifunzione mentre è in funzione.

Prima della messa in funzione assicurarsi che il cavo di alimentazione sia completamente collegato all'unità.

## DESCRIZIONE

### A parti della pentola multifunzionale

1. Pulsante per aprire il coperchio
2. Coperchio
3. Valvola vapore rimovibile
4. Pannello di controllo **C**
5. Maniglia
6. Corpo in acciaio Inox
7. Base
8. Poggiamestolo
9. Display a LED **D**
10. Recipiente interno antiaderente

### B Accessori

1. Spatola
2. Mestolo
3. Misurino
4. Poggiamestolo
5. Vaporiera
6. Cavo di alimentazione

### C pannello di controllo

#### Pulsante START

- Premere **MENU** in modalità standby per selezionare la modalità di cottura e premere **START** per iniziare. Verrà emesso un segnale acustico.
- Se si utilizza il programma di TEMPO DIFFERITO, premendo **START** si conferma l'impostazione del programma TEMPO DIFFERITO.

IT

#### Pulsante TEMP

- In modalità «MANUAL» premere **TEMP** e quindi con i tasti **HOUR** e **MIN** impostare la temperatura e il tempo di cottura del cibo.

#### Pulsanti HOUR e MIN

- Usando **HOUR** e **MIN** si può estendere o ridurre il tempo di cottura del cibo e aumentare o abbassare la temperatura (è possibile impostare la temperatura solo in modalità di cottura MANUAL).

#### Pulsante MENU

- Quando la pentola è in modalità standby, premere **MENU** per selezionare la modalità di cottura nel seguente ordine:

**RICE → PILAF → JAM → FRY → BOIL → RISOTTO → STEW → FRY → YOGURT → REHEAT → STEAM**

#### Pulsante TIME DELAY

- Posticipare il tempo di cottura utilizzando questa funzione.
- Per utilizzare questa funzione, prima selezionare la modalità di cottura. Premere **MENU** per selezionare la funzione che si desidera posticipare e quindi premere **TIME DELAY**. L'indicatore di «TEMPO DIFFERITO» inizia a lampeggiare. Premere **HOUR** e **MIN** per impostare il tempo differito e la cottura sarà posticipata del tempo richiesto.

#### Pulsante OFF/WARM

- Quando la pentola è in modalità standby, premere il pulsante **OFF/WARM** per avviare la funzione di tenere al caldo.
- Premere **OFF/WARM** per annullare l'intero processo di cottura e tornare alla modalità standby.

- Utilizzando questa funzione è possibile accedere alla modalità che consente l'impostazione manuale del tempo, vedere la sezione CUCINARE PASTI – Modalità manuale.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVIAMENTO

#### Prima del primo utilizzo

- Leggere tutte le istruzioni e informazioni importanti.
- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e assicurarsi che tutte le parti fornite siano in buone condizioni.
- Posizionare la pentola multifunzione su una superficie piana, resistente al calore e non infiammabile.
- Rimuovere tutti gli adesivi dalla superficie della pentola e pulirla con canovaccio umido.
- Lavare tutti gli accessori in acqua calda saponata utilizzando una spugna o un oiano per piatti.
- Risciacquare il detergente e asciugare il tutto accuratamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua.

#### Inizio

- Prima dell'uso, controllare sempre i cavi di alimentazione danneggiati o la spina.
- Innanzitutto, inserire la spina nell'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa elettrica.
- Viene emesso un segnale acustico e la pentola passa in modalità standby.
- Il display a LED Visualizza «- - -», che significa che la pentola è in modalità standby.
- La pentola è pronta per la cottura.

#### Procedura generale per la preparazione dei pasti

- Preparare il cibo che si desidera cucinare secondo la ricetta.
- Mettere il cibo nel recipiente di cottura.
- Premere **MENU** per selezionare la modalità di cottura secondo la ricetta.
- Premere **START** per iniziare il processo di preparazione del cibo.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio premendo **OFF/WARM**.

**Nota:** Quando si dimentica di premere **START** dopo aver selezionato la modalità di cottura, la pentola emetterà un segnale sonoro continuo per 10 secondi e dopo 60 secondi passerà in modalità standby. Se ciò accade, premete il pulsante **ON/START** e il processo di cottura inizierà subito.

- È possibile annullare il programma attivato premendo **OFF/WARM**. La pentola passa in modalità standby. È possibile iniziare nuovamente la programmazione.

**IT**

## CUCINARE I PASTI

### Modalità MANUAL

1. Preparare il cibo per la cottura secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere **MANUAL**; l'indicatore «MANUAL» inizia a lampeggiare. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. È possibile estendere il valore predefinito del tempo di cottura utilizzando i pulsanti **HOURL** (ore) e **MIN** (minuti). Dopo aver raggiunto il tempo massimo di cottura (8 ore), l'impostazione torna al tempo minimo (10 minuti) ed è possibile impostare nuovamente un tempo di cottura diverso.
5. Quindi premere **TEMP** e con i tasti **HOURL** (+) e **MIN** (-) regolare la temperatura di cottura nella gamma da 40° C a 180° C. Se si desidera regolare contemporaneamente il tempo di cottura, premere nuovamente **TEMP**, il tempo di cottura verrà mostrato e lo si potrà regolare con i tasti **HOURL** e **MIN**.
6. Premere «**START**» per confermare l'impostazione e avviare la preparazione del cibo. Una volta iniziato il processo di cottura in fornnon è più possibile modificare il programma manualmente. Se è necessario regolare il tempo o la temperatura è necessario premere prima il pulsante „off/caldo” per cancellare e poi impostare un nuovo tempo e una nuova temperatura utilizzando il pulsante **MANUALE**.
7. Al termine dell'impostazione del tempo, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».

8. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità RICE (RISO)

1. Preparare il cibo per la modalità RICE secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere **MENU** ripetutamente finché l'indicatore «RICE» si illumina. Il display a LED mostrerà il tempo di cottura predefinito.
4. Non è possibile impostare il tempo di cottura in questa modalità.
5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
7. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità PILAF

1. Preparare il cibo per la modalità PILAF secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «PILAF» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. Non è possibile impostare il tempo di cottura in questa modalità.
5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
7. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità JAM (MARMELLATA)

1. Preparare il cibo per la modalità JAM secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «JAM» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. Regolare il tempo di cottura, come richiesto con i tasti **HOURL** (ore) e **MIN** (minuti).
5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
7. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità BOIL (BOLLITURA)

1. Preparare il cibo per la modalità BOIL secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «BOIL» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. Regolare il tempo di cottura, come richiesto con i tasti **HOURL** e **MIN**.
5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
7. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità RISOTTO

1. Preparare il cibo per la modalità RISOTTO secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «RISOTTO» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. Non è possibile impostare il tempo di cottura in questa modalità.



5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
7. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità STEW (STUFATO)

1. Preparare il cibo per la modalità STEW secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «STEW» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. Premere **HOOR** (ore) e **MIN** (minuti) per regolare il tempo di stufatura come richiesto nella gamma tra 20 minuti e 10 ore.
5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
7. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità FRY (FRITTURA)

NON CHIUDERE IL COPERCHIO DURANTE LA FRITTURA

1. Preparare il cibo per la modalità FRY secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Aggiungere la quantità appropriata di olio secondo le informazioni nella ricetta e non superare 1/2 della capacità del recipiente interno.
4. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «FRY» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di frittura predefinito.
5. Premere **HOOR** (ore) e **MIN** (minuti) per regolare il tempo di frittura come richiesto nella gamma tra 5 minuti e 59 minuti.
6. Premere **START** e il tempo di frittura inizia il conto alla rovescia.
7. Dopo che il tempo di frittura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo».
8. Fino a quando si preme **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità YOGURT

1. Preparare il cibo per la modalità YOGURT secondo la ricetta.
2. Inserire il recipiente di cottura removibile al suo posto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «YOGURT» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. Premere **HOOR** (ore) e **MIN** (minuti) per regolare il tempo di cottura.
5. Premere **START** e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
6. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «STANDBY».
7. Non è possibile utilizzare la funzione di mantenere in caldo in questa modalità.

### REHEAT (RISCALDARE)

Questa modalità viene utilizzata per riscaldare riso, pasta, avanzi e piatti freddi. Il cibo che si sta riscaldando può richiedere di essere mescolato periodicamente per evitare che si bruci o che si attacchi al fondo del recipiente di cottura amovibile.

1. Prima di riscaldare i cibi freddi, aggiungere una piccola quantità di acqua utilizzando il misurino in dotazione. Stendere il cibo freddo nel recipiente.
2. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «REHEAT» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di riscaldamento predefinito.
3. Premere **MIN** per regolare il tempo di riscaldamento come richiesto nella gamma tra 8 minuti e 25 minuti.
4. Stampa **ON/START** per iniziare il riscaldamento.

IT

5. Dopo che il tempo di riscaldamento è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
6. Fino a quando si preme il pulsante **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo riscaldato sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

### Modalità STEAM (VAPORE)

La cottura a vapore è un ottimo modo di cucinare, grazie alla sua velocità ha un effetto minimo sulla sapore e sulla consistenza del cibo.

1. Preparare il cibo per la cottura a vapore.
2. Inserire la vaporiera nel recipiente di cottura rimovibile. Versare acqua nel recipiente fino ad appena sotto il fondo della vaporiera, circa due tazze. Posizionare il cibo sulla vaporiera o su un piatto.
3. Premere ripetutamente **MENU** finché l'indicatore «STEAM» si illumina. Il display a LED mostra il tempo di cottura predefinito.
4. È possibile regolare il tempo di cottura predefinito utilizzando **HOOR** (ore) e **MIN** (minuti) nella gamma tra 5 minuti e 2 ore. Premere **START** e il tempo di cottura programmato inizia il conto alla rovescia.
5. Dopo che il tempo di cottura è trascorso, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità «Mantenere caldo». Il display a LED indica il tempo di mantenimento della temperatura, iniziando con «0000».
6. Fino a quando si preme il pulsante **OFF/WARM** per annullare il programma, il cibo riscaldato sarà tenuto in caldo fino a 24 ore.

#### Nota:

- Premere **OFF/WARM** per disattivare la funzione di tenere caldo.
- Per ottenere i migliori risultati mescolare il riso entro 30 minuti dopo aver terminato la cottura. Il riso è pronto per essere servito.
- Si consiglia di mantenere il rapporto 1:1 tra il volume del riso e quello dell'acqua. La quantità massima di riso è 8 tazze.

### Modalità KEEP WARM (tenere in caldo)

- La modalità KEEP WARM si avvia automaticamente dopo aver terminato la cottura e mantiene il cibo in temperatura per 24 ore. Il display a LED mostra il tempo 0:00 e inizia a sommare.
- Premere **OFF/WARM** per terminare la funzione KEEP WARM.
- Se si desidera riprendere la modalità KEEP WARM, premere di nuovo **OFF/WARM** (il timer parte dall'inizio).
- Si consiglia di mettere da parte il cibo che non si consuma entro tale tempo.

### Utilizzare la funzione TIME DELAY (tempo differito)

**ATTENZIONE:** Questa funzione permette di ritardare il processo di cottura per piatti come le patate al forno, fino a 24 ore con incrementi di 10 minuti. Tuttavia, non è consigliabile usarla per alimenti deperibili, come la carne. Se questi alimenti vengono lasciati a temperatura ambiente per più di 2 ore, si possono rovinare.

- L'impostazione TIME DELAY può essere utilizzata in tutte le modalità tranne in modalità «fry».
- NON LASCIARE CIBI DEPERIBILI COME CARNE, POLLAME, PESCE, FORMAGGI O LATTICINI A TEMPERATURA AMBIENTE PER PIÙ DI 2 ORE (O PER PIÙ DI 1 ORA SE LA TEMPERATURA NELLA STANZA È SUPERIORE A 32° C).
- **NELL'ELABORAZIONE DI TALI CIBI NON IMPOSTARE IL TIMER A PIÙ DI 1-2 ORE.**

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi e non lavarla in lavastoviglie.

Non lavare le parti della pentola multifunzionale in lavastoviglie eccetto il recipiente di cottura amovibile. Dopo ogni utilizzo, o se la pentola polifunzionale non è stata utilizzata per un lungo tempo, lavare il recipiente e gli accessori rimovibili.

**Attenzione:** Scollegare SEMPRE la pentola multifunzione dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

### Unità principale e coperchio esterno

- Pulire con un panno umido. Se si continua a utilizzare un coperchio sporco, la sporcizia diventerà impossibile da rimuovere. Il coperchio esterno può cambiare colore o può scolorire, ma questa non è una condizione antigienica.
- Non lavare con detersivo per piatti. Non immergere l'unità principale in acqua.

### Valvola del vapore

- Assicurarsi SEMPRE che la valvola del vapore sia in buone condizioni di funzionamento prima di ogni utilizzo. La valvola del vapore può essere rimossa per una facile pulizia, basta estrarla dal bordo.

### Recipiente di cottura rimovibile:

- Lavarlo con detersivo per piatti e una spugna. Asciugare l'acqua dal recipiente.
- Se il recipiente si deforma o se la superficie antiaderente si graffia, comprarne uno nuovo presso il fornitore più vicino e sostituire il vecchio recipiente. **NON UTILIZZARE RECIPIENTI DI ALTRI PRODOTTI SIMILI.**

### Evitare di danneggiare la superficie antiaderente del recipiente di cottura amovibile

- Evitare di colpire il recipiente o graffiarlo.
- Non utilizzare cucchiai di metallo e altri utensili da cucina all'interno del recipiente di cottura.
- Non tentare di pulire il recipiente utilizzando polvere di pulizia, paglietta o spugna abrasiva in nylon. Pulire il recipiente con una spugna.

### Accessori

- Lavarlo con detersivo per piatti e una spugna. Risciacquare e asciugare l'acqua in eccesso.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa
Il riso non era cotto correttamente nel tempo prestabilito.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non è stato premuto il pulsante <b>START</b>.</li></ul>
La cottura è iniziata quando il timer è stato attivato.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il timer è stato impostato per meno del tempo minimo necessario per cucinare.</li><li>• In queste condizioni la cottura comincia dopo aver attivato la funzione timer.</li></ul>
Le funzioni principali sono state disattivate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La pentola è stata scollegata dalla presa elettrica.</li></ul>
Una funzione di cottura non è stata attivata dopo che il pulsante <b>START</b> è stato premuto.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il pulsante <b>START</b> è stato premuto quando la funzione di mantenimento in caldo è stata accesa.</li></ul>
Il vapore è fuoriuscito da qualche altra parte che non attraverso la valvola del vapore.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La guarnizione del coperchio o il bordo del contenitore è deformato o il riso è attaccato ad esso.</li></ul>
C'è stata un'interruzione di corrente durante il funzionamento della pentola.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il completamento del tempo di cottura può essere stato ritardato.</li><li>• A seconda della durata della mancanza di corrente, la cottura potrebbe non essere stata fatta correttamente.</li></ul>
Suoni escono dalla pentola durante la cottura o la modalità di mantenimento in caldo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ticchettii sono causati dalla regolazione delle prestazioni.</li><li>• I suoni sono causati dal vapore proveniente dallo spazio tra il recipiente e la piastra riscaldante. Col tempo si danneggiano l'elemento riscaldante ed il vaso, quindi è importante che entrambi i componenti siano asciutti prima dell'uso.</li></ul>

## TEMPI DI COTTURA CONSIGLIATI

I tempi di cottura sono approssimativi; utilizzare i seguenti tempi come guida generale. Il tempo di cottura è influenzato dalle dimensioni e dalla varietà degli ingredienti.

Programma	Controllo temperatura	Temperatura (appr.)	Regolazione del tempo	Tempo predefinito
Riso	No	135°C	No	40 minuti
Risotto	No	135°C	No	40 minuti
Pilaf	No	135°C	No	40 minuti
Marmellata	No	90°C	1-4 ore	2 ore
Cucinare	No	95°C	5-30 minuti	30 minuti
Brasato	No	90°C	20 minuti - 10 ore	1 ora
Sauté	No	150°C	5-59 minuti	42 minuti
Yogurt	No	40°C	6-12 ore	8 ore
Riscaldamento	No	90°C	8-25 minuti	25 minuti
Manual	Sì	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180° C	10 minuti - 8 ore	45 minuti
Vapore	No	95°C	5 minuti - 2 ore	30 minuti
Mantenere in caldo	No	73°C	Passa automaticamente dopo che le altre funzioni sono terminate (tranne nella modalità yogurt)	

## SPECIFICHE TECNICHE

Capacità del recipiente 3 l

Tensione nominale: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza nominale in ingresso: 900 W

**GARANZIA:** Le seguenti situazioni invalidano la garanzia:

Manipolazione non corretta o non appropriata del dispositivo, mancata osservanza delle misure di sicurezza applicabili al dispositivo, uso della forza, modifiche o riparazioni effettuate non da centri di assistenza autorizzati.

IT

**I componenti soggetti a normale usura e consumo non sono coperti da garanzia.**

## USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

## SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

**Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)**

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.



08/05

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.



Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!

**Advertencia:** Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

Se deben tener precauciones fundamentales cuando se usa el producto, incluso lo siguiente:

1. Siempre proporcione al artefacto energía del mismo voltaje, frecuencia y capacidad requerida de acuerdo a la etiqueta del tipo de producto.
2. No use el artefacto si el cable o el enchufe está dañado, si se cayó o tuvo algún otro daño y no funciona de manera apropiada.
3. No sumerja el artefacto ni el cable en líquidos, no lo exponga a la lluvia ni a la humedad y use agua solamente para la cocción de acuerdo con este manual de uso.
4. El artefacto no debe ser utilizado cerca del agua, en baños, en duchas ni cerca de piscinas, donde quizás pueda caerse al agua o donde el agua podría salpicar el producto.
5. No permita que cable se doble sobre el borde de la mesa o en otros bordes filosos, no lo tuerza ni lo deje cerca de superficies calientes.
6. Siempre use el artefacto sobre una superficie pareja y estable para evitar que se derribe. No use el producto en lavabos, áreas que gotean y otros lugares con superficie despareja. El artefacto debe ser colocado en una posición estable con los mangos colocados de manera tal de evitar que se derramen los líquidos calientes
7. No lo coloque en lugares donde podría estar expuesto al calor excesivo proveniente de hornos, calefactores, artefactos a gas, etc. No lo coloque sobre cocinas y hornos eléctricos o a gas.
8. Si no utiliza el artefacto, apáguelo y desenchúfelo de la corriente. Desconecte el cable de alimentación tirando del enchufe, nunca tirando del cable.
9. Nunca conecte y encienda el artefacto sin insertar de manera correcta el recipiente con superficie antiadherente.
10. No encienda el artefacto cuando el recipiente está vacío.
11. No sumerja la base en agua.
12. Revise periódicamente el cable de alimentación, el enchufe y el artefacto completo para ver si tiene daño. Si descubre algún daño, detenga el uso del artefacto de inmediato y comuníquese con un centro de reparaciones.
13. No use el artefacto para ningún otro fin que aquel para el que fue diseñado.
14. No lo use en el exterior.
15. El artefacto no debe ser dejado sin supervisión durante su funcionamiento.
16. Almacene el artefacto en un lugar seco.
17. No intente reparar ni modificar el artefacto o cambiar sus piezas. No hay piezas en el interior que puedan ser reparadas por el usuario.
18. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo.
19. No coloque otros objetos sobre el artefacto, no inserte objetos extraños en sus aberturas y no lo utilice cerca de paredes, cortinas, etc.
20. El artefacto se calienta durante el funcionamiento. No cubra ninguna abertura. No toque las superficies calientes. Siempre use los mangos y botones.
21. No intente transportar un artefacto caliente.
22. No encienda el artefacto si está colocado sobre un lado o dado vuelta.
23. El uso de accesorios y anexos no recomendados por el fabricante podría poner en peligro a las personas y al producto.
24. Este artefacto está destinado para uso doméstico y en áreas similares, incluso:
  - cocinas pequeñas en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
  - artefactos utilizados en la industria agrícola
  - por huéspedes en hoteles, moteles y otras áreas residenciales
  - en establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno
25. Este artefacto no puede ser enchufado en un tomacorriente controlado por un temporizador o a distancia.
26. Tenga mucha precaución cuando traslade el artefacto que contenga alimentos o líquidos calientes.
27. ECG no se hace responsable por daños o lesiones causadas por el uso negligente o inapropiado. Antes de utilizar, no olvide leer con cuidado todas las instrucciones y la información. La superficie externa de este dispositivo se calienta y podría causar quemaduras. No deje sin supervisión cuando haya niños presentes.
28. Los niños de 0 a 8 años de edad no deben utilizar este artefacto. Este artefacto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante, siempre que estén bajo supervisión permanente. Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, si se las supervisa o instruye con respecto al uso del artefacto en forma segura y comprenden los riesgos involucrados. Conserve el artefacto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del usuario.

**Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### ¡ATENCIÓN!

Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y las manos alejados de la válvula de vapor durante el funcionamiento.

No cubra la cocina multipropósito durante el funcionamiento.

Antes de poner en funcionamiento, asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente conectado a la unidad.

## DESCRIPCIÓN

### A Piezas de la olla multifunción

1. Botón para abrir la tapa
2. Tapa
3. Válvula de vapor extraíble
4. Panel de control **C**
5. Mango
6. Cuerpo de acero inoxidable
7. Base
8. Soporte para espátula
9. Visor de LED **D**
10. Recipiente interior antiadherente

### B Accesorios

1. Espátula
2. Cucharón
3. Taza medidora
4. Soporte para espátula
5. Vaporera
6. Cable de alimentación

### C Panel de control

#### Botón START (INICIAR)

- Pulse **MENU** en modo espera para seleccionar el modo de cocción y pulse **START** para comenzar. Se oír el zumbador.
- Si está usando el programa TIME DELAY (retardo de tiempo), al pulsar **START** confirma la configuración del programa TIME DELAY.

#### Botón TEMP

- En el modo «MANUAL» (hornear) pulse **TEMP** (temperatura) y luego con los botones **HOUR** (hora) y **MIN** (minutos) configure la temperatura y el tiempo de cocción del alimento.

#### Botones HOUR y MIN

- Con **HOUR** (horas) y **MIN** (minutos) puede prolongar o acortar el tiempo de cocción del alimento y aumentar o bajar la temperatura (puede configurar la temperatura solo en el modo MANUAL).

#### Botón MENU

- Cuando la olla está en el modo espera pulse **MENU** para seleccionar el modo requerido de cocción en el siguiente orden:

**RICE (ARROZ) → PILAF → JAM (MERMELADA) → FRY (FREIR) → BOIL (HERVIR) → RISOTTO → STEW (GUISAR) → FRY → YOGURT → REHEAT (RECALENTAR) → STEAM (VAPOR)**

#### Botón TIME DELAY (retardo de tiempo)

- Con esta función pospone el tiempo de cocción.
- Para usar esta función, seleccione primero el modo de cocción. Pulse **MENU** para seleccionar la función que desea posponer y luego pulse **TIME DELAY**. El indicador «TIME DELAY» comenzará a parpadear. Pulse **HOUR** y **MIN** para configurar el tiempo de retardo y la cocción será pospuesta durante el tiempo requerido.

#### Botón OFF/WARM (apagado/caliente)

- Cuando la olla está en el modo espera, pulse el botón **OFF/WARM** para dar inicio a la función mantener caliente.
- Pulse **OFF/WARM** para cancelar el proceso completo de cocción y volver al modo espera.

- Al usar esta función usted puede ingresar al modo que permite la configuración manual del tiempo, consulte la sección **CÓMO COCINAR ALIMENTOS – Modo manual**.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### COMIENZO

#### Antes del primer uso

- Lea todas las instrucciones e información importante.
- Retire todo el material de empaque y asegúrese de que todas las piezas provistas estén en buenas condiciones.
- Coloque la olla multifunción sobre una superficie pareja, resistente al color y no inflamable.
- Retire todos los adhesivos de la superficie de la olla y límpiela con un paño húmedo.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón y una esponja o paño de cocina.
- Enjuague bien el detergente y seque todo muy bien.
- No use limpiadores abrasivos ni lana de acero.
- Nunca sumerja el artefacto, el cable ni el enchufe en agua.

#### Iniciar

- Antes de usar, siempre revise que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.
- Primero, inserte el enchufe en el artefacto, luego el cable en el tomacorriente eléctrico.
- Se oye un sonido y la olla cambia al modo espera.
- El visor de LED muestra «- - -», lo cual significa que la olla está en el modo espera.
- La olla está lista para su uso.

#### Procedimiento general para la preparación de la comida

- Prepare el alimento que desea cocinar de acuerdo a la receta.
- Coloque los alimentos en el recipiente para cocinar.
- Pulse **MENU** para seleccionar el modo de cocción de acuerdo a la receta.
- Pulse **START** para comenzar el proceso de cocción del alimento.
- Cuando haya terminado la cocción, apague el artefacto pulsando **OFF/WARM**.

**Nota:** Si se olvida de pulsar **START**, luego de seleccionar el modo de cocción, la olla emitirá un sonido de forma continua durante 10 segundos y después de 60 segundos pasará a modo espera. Si esto sucede, pulse el botón **ON/START** y comenzará de inmediato el proceso de cocción.

- Puede cancelar el programa activado pulsando **OFF/WARM**. La olla pasa a modo espera. Puede comenzar a programar nuevamente.

## CÓMO COCINAR LAS COMIDAS

### Modo MANUAL

1. Prepare el alimento para hornear de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MANUAL**; el indicador «MANUAL» comenzará a parpadear. El visor de LED muestra el tiempo de horneado por defecto.
4. Puede ampliar el tiempo de horneado por defecto con los botones **HOURL** (horas) y **MIN** (minutos). Usted puede prolongar el tiempo de horneado por defecto usando los botones **HOURL** (horas) y **MIN** (minutos). Luego de alcanzar el tiempo máximo de cocción (8 horas), la configuración regresa al tiempo mínimo (10 minutos) y usted puede configurar nuevamente un tiempo de cocción diferente.
5. Luego pulse **TEMP** y con los botones **HOURL** (+) y **MIN** (-) ajuste la temperatura de horneado en el rango de 40°C a 180°C. Si desea ajustar el tiempo de horneado en ese momento, pulse nuevamente **TEMP**, se mostrará el tiempo de horneado y podrá ajustarlo con los botones **HOURL** y **MIN**.
6. Pulse «**START**» para confirmar la configuración y comience a preparar el alimento. Una vez que comienza el proceso de horneado, ya no es posible cambiar el programa en forma manual. Si fuera necesario ajustar el tiempo o la temperatura, deberá presionar primero el botón „off/warm” para cancelar y configurar un nuevo tiempo y temperatura usando el botón **MANUAL**.

ES

7. Después de que termina el tiempo establecido, la olla multifunción emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED muestra el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
8. Hasta que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante hasta 24 horas.

### Modo RICE (Arroz)

1. Prepare el alimento para el modo RICE de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «RICE». El visor de LED mostrará el tiempo de cocción por defecto.
4. No puede configurar el tiempo de cocción en este modo.
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED mostrará el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
7. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo PILAF

1. Prepare el alimento para el modo PILAF de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «PILAF». El visor de LED muestra el tiempo de cocción por defecto.
4. No puede configurar el tiempo de cocción en este modo.
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED mostrará el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
7. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo JAM (Mermelada)

1. Prepare el alimento para el modo JAM de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «JAM». El visor de LED muestra el tiempo de cocción por defecto.
4. Ajuste el tiempo de cocción según sea necesario con los botones **HOURL** (horas) y **MIN** (minutos).
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED mostrará el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
7. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo BOIL (Hervir)

1. Prepare el alimento para el modo BOIL de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «BOIL». El visor de LED muestra el tiempo de cocción por defecto.
4. Ajuste el tiempo de cocción según sea necesario pulsando los botones **HOURL** y **MIN**.
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED muestra el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».



7. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo RISOTTO

1. Prepare el alimento para el modo RISOTTO de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «RISOTTO». El visor de LED muestra el tiempo de cocción por defecto.
4. No puede configurar el tiempo de cocción en este modo.
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED mostrará el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
7. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo STEW (Guisar)

1. Prepare el alimento para el modo STEW de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «STEW». El visor de LED muestra el tiempo de guisado por defecto.
4. Pulse **HOUR** (horas) y **MIN** (minutos) para ajustar el tiempo de guisado según sea necesario en el rango entre 20 minutos y 10 horas.
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de guisado, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED mostrará el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
7. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo FRY (Freír)

NO CIERRE LA TAPA CUANDO ESTÁ FRITANDO

1. Prepare el alimento para el modo FRY de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Agregue la cantidad apropiada de aceite de acuerdo a la información de la receta y no supere la mitad de la capacidad del recipiente interior.
4. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «FRY». El visor de LED muestra el tiempo de fritura por defecto.
5. Pulse **HOUR** (horas) y **MIN** (minutos) para ajustar el tiempo de fritura según sea necesario en el rango entre 5 y 59 minutos.
6. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de fritura.
7. Después de que termina el tiempo de fritura, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente».
8. A menos que pulse **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Modo YOGURT

1. Prepare el alimento para el modo YOGURT de acuerdo a la receta.
2. Inserte el recipiente extraíble en su lugar.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «YOGURT». El visor de LED muestra el tiempo de cocción por defecto.
4. Pulse **HOUR** (horas) y **MIN** (minutos) para ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
6. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «espera».
7. No puede utilizar la función mantener caliente en este modo.

ES

## Modo REHEAT (Recalentar)

Este modo se utilizar para recalentar arroz, pasta, sobras y comidas frías. Cuando caliente alimentos, podría ser necesario revolver en forma periódica para evitar que se los alimentos se quemen o se peguen en el fondo del recipiente extraíble de cocción.

1. Antes de calentar alimentos fríos, agregue una cantidad pequeña de agua con la taza medidora proporcionada. Distribuya el alimento frío sobre el recipiente.
2. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «RECALENTAR». El visor de LED muestra el tiempo para recalentar por defecto.
3. Pulse **MIN** para ajustar el tiempo para recalentar según sea necesario en el rango entre 8 y 25 minutos.
4. Pulse **ON/START** para comenzar a recalentar.
5. Después de que termina el tiempo para recalentar, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED mostrará el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
6. A menos que pulse el botón **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento precalentado se mantendrá caliente durante 24 horas.

## Modo STEAM (vapor)

Cocinar al vapor es una manera fantástica de cocinar, gracias a la velocidad y efecto mínimo sobre el sabor y la textura del alimento.

1. Prepare el alimento para el cocinar al vapor.
2. Inserte la vaporera en el recipiente extraíble para cocinar. Coloque agua en el recipiente justo por debajo del fondo de la vaporera, aproximadamente dos tazas. Coloque el alimento en la vaporera o sobre un plato.
3. Pulse **MENU** de forma repetida hasta que se ilumine el indicador «STEAM». El visor de LED muestra el tiempo de cocción por defecto.
4. Puede ajustar el tiempo de cocción por defecto con **HOOR** (horas) y **MIN** (minutos) en el rango entre 5 minutos y 2 horas. Pulse **START** y comenzará la cuenta regresiva del tiempo programado.
5. Después de que termina el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y cambia de forma automática al modo «mantener caliente». El visor de LED muestra el tiempo de mantenimiento de la temperatura que comienza con «0000».
6. A menos que pulse el botón **OFF/WARM** para cancelar el programa, el alimento precalentado se mantendrá caliente durante 24 horas.

### Nota:

- Pulse **OFF/WARM** para apagar la función mantener caliente.
- Para obtener mejores resultados, remueva el arroz dentro de los 30 minutos después de terminar de cocinarlo. El arroz está listo para ser servido.
- Recomendamos mantener la relación de volumen de arroz y agua en 1:1. La cantidad máxima de arroz es 8 tazas.

## Modo KEEP WARM (mantener caliente)

- El modo KEEP WARM comienza de forma automática luego de terminar de cocinar y conserva la temperatura del alimento durante 24 horas. El visor de LED muestra el tiempo 0:00 y comienza a agregar.
- Pulse **OFF/WARM** para terminar el modo mantener caliente.
- Si desea retomar el modo mantener caliente (KEEP WARM), pulse nuevamente **OFF/WARM** (el temporizador comenzará desde el inicio).
- Recomendamos desechar el alimento que no consumirá dentro de ese lapso de tiempo.

## Uso de la función TIME DELAY (retardo temporal)

**ATENCIÓN:** Esta función le permite demorar el proceso de cocción con platos como papas horneadas, hasta 24 horas en incrementos de 10 minutos. Sin embargo, no se recomienda su uso con alimentos perecederos, como por ejemplo carne. Si estos alimentos se mantienen a temperatura ambiente durante más de 2 horas, podrían descomponerse.

- La configuración TIME DELAY puede usarse en todos los modos excepto en modo «fry».
- **NO DEJE ALIMENTOS PERECEDEROS COMO CARNE, AVES, PESCADO, QUESOS O PRODUCTOS LÁCTEOS A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE MÁS DE 2 HORAS (O DURANTE MÁS DE 1 HORA SI LA TEMPERATURA AMBIENTE ES SUPERIOR A 32°C).**

- **CUANDO PREPARE DICHOS ALIMENTOS NO CONFIGURE EL TEMPORIZADOR PARA MÁS DE 1 A 2 HORAS.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Nunca sumerja la base en agua ni ningún otro líquido y no la lave en el lavavajillas.**

No lave ninguna de las piezas de la olla multifunción en el lavavajillas excepto el recipiente extraíble de cocción. Después de cada uso o si la olla multifunción no fue usada durante bastante tiempo, lave con cuidado el recipiente extraíble y los accesorios.

**Advertencia:** SIEMPRE desenchufe la olla multifunción del suministro eléctrico y permita que se enfríe antes de limpiarla.

### Unidad principal y tapa externa

- Limpie con un paño húmedo. Si continua usando una tapa de olla sucia, la suciedad será imposible de eliminar. La tapa externa puede cambiar de color o puede mancharse, pero esta no es una condición no higiénica.
- No lave con líquido lavavajillas. No sumerja la unidad principal en agua.

### Válvula de vapor

- SIEMPRE asegúrese de que la válvula de vapor esté funcionando bien antes de cada uso. La válvula de vapor puede ser retirada para limpiarla con facilidad, sólo quítela tirando del borde.

### Recipiente extraíble de cocción:

- Lávelo con líquido lavavajillas y una esponja. Limpie el agua del recipiente.
- Si el recipiente se deforma o se raya la superficie antiadherente, compre uno nuevo en el proveedor más cercano y reemplacelo. **NO USE RECIPIENTES DE OTROS PRODUCTOS SIMILARES.**

### Para evitar daños a la superficie antiadherente del recipiente extraíble de cocción

- Evite los golpes en el recipiente o las rayaduras.
- No use cucharas metálicas ni otros utensilios de cocina dentro del recipiente de cocción.
- No trate de limpiar el recipiente con polvo limpiador, lana de acero o esponja de nailon. Limpie el recipiente con una esponja.

### Accesorios

- Lávelo con líquido lavavajillas y una esponja. Enjuague y seque el exceso de agua.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible
El arroz no se cocinó apropiadamente en el tiempo preestablecido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No pulsó el botón <b>START</b>.</li> </ul>
La cocción comenzó una vez que el temporizador se activó.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El temporizador fue configurado para un tiempo menor que el necesario para cocinar.</li> <li>Bajo estas condiciones la cocción comienza luego de activar la función del temporizador.</li> </ul>
Las funciones principales fueron desactivadas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La olla fue desconectada del tomacorriente eléctrico.</li> </ul>
Una función de cocción no se activó luego de que se pulsara el botón <b>START</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se pulsó <b>START</b> cuando estaba encendida la función mantener caliente.</li> </ul>
El vapor se escapó por otro lugar que no es la válvula de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sello de la tapa o el borde del recipiente está deformado o el arroz está adhiriéndose a él.</li> </ul>
Hubo una falla eléctrica durante el funcionamiento de la olla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La finalización del tiempo de cocción podría retrasarse.</li> <li>Dependiendo de la cantidad de tiempo de la falla eléctrica, la cocción quizás podría no haberse completado de forma apropiada.</li> </ul>
Salen sonidos de la olla durante la cocción o el modo mantener caliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los sonidos «clic» son ocasionados por los ajustes de desempeño.</li> <li>Los sonidos son ocasionados por el vapor que sale del espacio entre el recipiente y la placa de calentamiento. Con el transcurso del tiempo esto daña el elemento de calentamiento y el recipiente, por lo tanto es importante que ambas piezas estén secas antes del uso.</li> </ul>

## TIEMPOS RECOMENDADOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción son aproximados; use los siguientes tiempos como una guía general. El tiempo de cocción está afectado por el tamaño y la variedad de los ingredientes.

Programa	Control de temperatura	Temperatura (aproximada)	Regulación del tiempo	Tiempo por defecto
Arroz	No	135°C	No	40 minutos
Risotto	No	135°C	No	40 minutos
Pilaf	No	135°C	No	40 minutos
Mermelada	No	90°C	1 a 4 horas	2 horas
Cocción	No	95°C	5 a 30 minutos	30 minutos
Estofar	No	90°C	20 minutos a 10 horas	1 Hora
Saltear	No	150°C	5 a 59 minutos	42 minutos
Yogurt	No	40°C	6 a 12 horas	8 horas
Recalentar	No	90°C	8 a 25 minutos	25 minutos
Manual	Sí	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180°C	10 minutos a 8 horas	45 minutos
Cocinar al Vapor	No	95°C	5 minutos a 2 horas	30 minutos
Mantener caliente	No	73°C	Se enciende de forma automática luego de que han terminado las funciones (excepto en modo yogurt)	

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del recipiente 3 l

Voltaje nominal: 220–240 V~50/60 Hz

Potencia de entrada nominal: 900 W

**GARANTÍA:** Las siguientes situaciones anulan la garantía:

Manipulación incorrecta o inapropiada del dispositivo, no cumplir con las medidas de seguridad aplicables para el dispositivo, uso de la fuerza, alteraciones o reparaciones realizadas por alguien que no sea un taller de reparaciones autorizado.

**Aquellos componentes que estén sujetos al uso y desgaste normal no están cubiertos por la garantía.**

## USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

## ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

**Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)**

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

ES

## OHUTUSJUHISED

## Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

**Hoiatus:** Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastuta kahjude eest, mille on põhjustanud transport, mittenõuetekohane kasutamine või toote mis tahes osa vahetamine või muutmine.

Toote kasutamisel järgige üldiseid ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevat:

- Seadme ühendamisel toitevõrku järgige alati tootesildil näidatud pinge, sageduse ja võimsuse väärtusi.
- Ärge kasutage seadet, kui juhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või on tal muid kahjustusi ning ta ei tööta nõuetekohaselt.
- Ärge sukeldage seadet ja toitejuhet vedelikesse ning ärge jätke seda vihma või niiskuse kätte ning kasutage vett vastavalt sellele kasutusjuhendile ainult toiduvalmistamiseks.
- Seadet ei ole lubatud kasutada vee lähedal, vannitubades, duširuumides või basseini lähedal, kus seade võib vette kukkuda või veepritsmed võivad sattuda seadmele.
- Ärge painutage toitejuhet üle laua serva või üle muude teravate servade, ärge väänake seda ning ärge jätke seda kuumade pindade läheduses.
- Seadme ümbermineku vältimiseks kasutage seda alati tasasel ja stabiilsel pinnal. Ärge kasutage seadet valamutes, tilkuvates alades ja muudes ebatasase pinnaga kohtades. Seade tuleb paigutada käepidemete abil stabiilsesse asendisse nii, et hoida ära kuumade vedelike mahavalamine.
- Ärge paigutage kohtadesse, kus seade võib sattuda pliitide, kütteseadmete, gaasiseadmete jne. üleliigse kuumuse mõjualasse. Ärge paigutage elektri- või gaasipliitide ja ahjude peale.
- Seadme mittekasutamisel ühendage see toitevõrgust lahti. Toitejuhtme lahtiühendamisel toitevõrgust tõmmake pistikust – ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest.
- Ärge kunagi lülitage seadet sisse enne põhjakõrbemisvastase kattedga mahuti nõuetekohast sisestamist.
- Ärge lülitage seadet sisse tühja mahuti korral.
- Ärge asetage alust vette.
- Kontrollige regulaarselt toitejuhtmel, pistikul ja kogu seadmel kahjustuste puudumist. Kahjustuste avastamisel peatage viivitamatult seadme kasutamine ning pöörduge teeninduskeskusesse.
- Kasutage seadet ainult vastavalt kasutuseesmärgile.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Hoidke seadet siseruumides kuivas kohas.
- Ärge üritage seadet modifitseerida või vahetada selle osi. Seadmes puuduvad kasutaja poolt parandatavad osad.
- Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda.
- Ärge asetage seadme peale teisi esemeid, ärge sisestage avadesse kõrvalisi esemeid ning ärge kasutage seadet seinte, kardinade jne. läheduses.
- Töötamise ajal soojeneb seade ülesse. Ärge katke mistahes avasid. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage alati käepidemeid ja nuppe.
- Ärge proovige kuumat seadet kanda.
- Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
- Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades, sealhulgas:
  - kaupluste, büroode ja teiste töökohtade kööginurgad
  - põllumajandustööstuses
  - hotellide, motellide ja muude elukohtade küllastajate poolt kasutatavates kohtades
  - majutusasutustes
- Seadet ei ole lubatud ühendada aegreleega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
- Olge eriti ettevaatlikud, kui teisaldate kuumade toiduainetega või vedelikega seadet.
- ECG ei vastuta hooletusest või mittenõuetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuse või vigastuse eest. Enne seadme kasutamist tutvuge põhjalikult kõikide juhenditega ja teabega. Selle seadme välispind kuumeneb üles ning võib põhjustada põletusi. Ärge jätke seadet laste juuresolekul järelevalveta.
- Kuni 8-aastastel lastel on seadme kasutamine keelatud. Üle 8-aastased lapsed võivad seadet kasutada pideva järelevalve all. Seadet on lubatud kasutada vähendatud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamise seotud potentsiaalsetest riskidest. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatu. Lastel on keelatud seadme puhastamine ja hooldamine.

**Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!**



## ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

## TÄHELEPANU!

Põletuste ärahoidmiseks hoidke kasutamise ajal nägu ja käed aurujoast eemal.

Ärge multikeetjat kasutamise ajal katke.

Enne kasutamist veenduge, et toitejuhe on seadmega nõuetekohaselt ühendatud.

## KIRJELDUS

### A Multifunktsionaalse toiduvalmistaja osad

1. Kaane avamisnupp
2. Kaas
3. Eemaldatav auruklapp
4. Juhtpaneel **C**
5. Käepide
6. Roostevaba terasest korpus
7. Alus
8. Pannilabida hoidik
9. LED-kuvar **D**
10. Põhjakõrbemismastase kattega siseanum

### B Tarvikud

1. Pannilabidas
2. Kulp
3. Mõõtetass
4. Pannilabida hoidik
5. Auruti
6. Toitejuhe

### C Juhtpaneel

#### KÄIVITUSNUPP

- Toiduvalmistusrežiimi valikuks vajutage ooterežiimis **MENU** nuppu ja alustamiseks vajutage **START** nuppu. Kostub helisignaali.
- Kui kasutate programmi TIME DELAY (ajaline viivitus) vajutades **START** nuppu, siis kinnitate TIME DELAY (ajaline viivitus) programmi seadistuse.

#### TEMP (temperatuuri) nupp

- Vajutage „MANUAL“ (küpsetus) režiimis **TEMP** nuppu ja seejärel kasutage temperatuuri ja toidu valmistamisaja seadistamiseks **HOOR** ja **MIN** nuppe.

#### HOOR ja MIN (tunni ja minuti) nupud

- Kasutades **HOOR** ja **MIN** nuppe saate toiduvalmistusaega pikendada või lühendada ja suurendada või langetada temperatuuri (temperatuuri saate seadistada ainult MANUAL režiimis).

#### MENU (menüü) nupp

- Kui pott on ooterežiimis, siis vajutage **MENU** nuppu vajaliku toiduvalmistusrežiimi seadistamiseks alljärgnevas järjekorras:

**RICE (riis) → PILAF (pilaff) → JAM (moos) → FRY (prae) → BOIL(keeda) → RISOTTO (risoto) → STEW (hautis) → FRY (prae) → YOGURT (jogurt) → REHEAT (soojenda) → STEAM (aur)**

#### AJALINE VIIIVITUS nupp

- Kasutades seda funktsiooni saab toiduvalmistusaega edasi lükata.
- Selle funktsiooni kasutamiseks valige kõigepealt toiduvalmistuse režiim. Vajutage **MENU** nuppu ning valige funktsioon, mida soovite edasi lükata ning seejärel vajutage **TIME DELAY** nuppu. „TIME DELAY“ (ajaline viivitus) näidik hakkab vilkuma. Viivituse aja seadistamiseks vajutage **HOOR** ja **MIN** nuppe ning toiduvalmistamine lükatakse edasi vastavalt valitud ajale.

#### VÄLJAS/SOOJENDUS nupp

- Kui pott on ooterežiimis, siis vajutage soojendusrežiimi käivitamiseks **OFF/WARM** nuppu.
- Kogu toiduvalmistamisprotsessi tühistamiseks ja ooterežiimi tagasilükkamiseks vajutage **OFF/WARM** nuppu.
- Kasutades seda funktsiooni, saate sisestada režiimi, mis võimaldab aja käsitsi seadistamist, vaadake peatükki SÕOGI VALMISTAMINE – Käsitsi režiim.

ET

# KASUTUSJUHIK

## KÄIVITAMINE

### Enne esmakordset kasutamist

- Tutvuge kõikide juhistega ja olulise teabega.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja veenduge, et tarnitud osad on heas seisundis.
- Paigutage multifunktsionaalne toiduvalmistaja tasasele, kuumuskindlale ja mittesüttimisohhtlikule aluspinna.
- Eemaldage toiduvalmistaja pinnalt kõik kleebised ja puhastage see kasutades niisket nõuderätikut.
- Peske kõiki tarvikuid soojas seebivees, kasutades käsna või nõuderätikut.
- Loputage pesuvahend maha ja kuivatage kõik põhjalikult.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või kaabitsaid.
- Ärge kunagi sukeldage seadet, toitejuhet või pistikut vette.

### Käivitamine

- Enne kasutamist veenduge, et toitejuhe või pistik ei ole kahjustatud.
- Kõigepealt sisestage pistik seadmesse, seejärel ühendage toitejuhe toitevõrguga.
- Kostub helisignaali ja toiduvalmistaja lülitub ooterežiimi.
- LED-kuvarile ilmub „-- --“, mis tähendab, et toiduvalmistaja on ooterežiimis.
- Toiduvalmistaja on kasutusvalmis.

### Toiduvalmistamise üldine protseduur

- Valmistage toiduained ette vastavalt retseptile.
- Asetage toiduained toiduvalmistusalanumasse.
- Retseptis näidatud toiduvalmistusrežiimi valikuks vajutage **MENU** nuppu.
- Toiduvalmistusprotsessi käivitamiseks vajutage **START** nuppu.
- Pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage seade **OFF/WARM** nupu abil välja.

**Märkus:** Kui unustate pärast toiduvalmistusrežiimi valimist vajutada **START** nuppu, siis käivitub 10-ks sekundiks toiduvalmistaja helisignaali ning 60 sekundi möödumisel lülitatakse toiduvalmistaja ooterežiimi. Sellisel juhul vajutage **ON/START** nuppu ning toiduvalmistuse protsess käivitub uuesti.

- Aktiveeritud programmi tühistamiseks vajutage **OFF/WARM**. Toiduvalmistaja lülitub ooterežiimi. Alustage programmeerimist uuesti.

## TOIDU VALMISTAMINE

### MANUAL režiim

1. Valmistage küpsetamiseks ettenähtud toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusalanum oma kohale.
3. Vajutage **MANUAL**; nuppu, „MANUAL“ näidik hakkab vilkuma. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Vaikimisi küpsetusaega saate pikendada **hour** (tunnid) ja **MIN** (minutid) nuppude abil. Pärast maksimaalse toiduvalmistusaja (8 tundi) saavutamist, liigub seadistus tagasi minimaalse aja (10 minutit) juurde ning seejärel saate seadistada uuesti erineva küpsetusaja.
5. Seejärel vajutage **TEMP** nuppu ning küpsetustemperatuuri reguleerimiseks vahemikus 40°C – 180°C kasutage **hour** (+) ja **MIN** (-) nuppe. Kui soovite samal ajal reguleerida ka küpsetusaega, siis vajutage uuesti **TEMP** nuppu, seejärel kuvatakse küpsetusaeg ning seda saab reguleerida **hour** ja **MIN** nuppude abil.
6. Seadistuse kinnitamiseks ja toiduvalmistuse alustamiseks vajutage „**START**“ nuppu. Pärast küpsetusprotsessi käivitamist ei ole programmi enam võimalik käsitsi muuta. Kui Teil on vaja reguleerida aega või temperatuuri, siis peate kõigepealt vajutama tühistamiseks, „off/warm“ (väljas/kuumutamise) nuppu ning seejärel seadistama uue aja ja temperatuuri **MANUAL** (käsitsi) nupu abil.
7. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaali ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
8. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu sooja kuni 24 tundi.

### RICE (riisi) režiim

1. Valmistage RIISI režiimis valmistavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusalanum oma kohale.



3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „RICE“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Selles režiimis ei saa toiduvalmistusaega seadistada.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
7. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

### **PILAF (pilaffi) režiim**

1. Valmistage PILAFFI režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „PILAF“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Selles režiimis ei saa toiduvalmistusaega seadistada.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
7. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

### **JAM (moosi) režiim**

1. Valmistage MOOSI režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „JAM“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Reguleerige toiduvalmistusaega **HOOR** (tunnid) ja **MIN** (minutid) nuppude abil.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
7. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

### **BOIL (keetmise) režiim**

1. Valmistage KEETMISE režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „BOIL“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Reguleerige toiduvalmistusaega **HOOR** ja **MIN** nuppude abil.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
7. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

### **RISOTTO (risoto) režiim**

1. Valmistage RISOTTO režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „RISOTTO“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Selles režiimis ei saa toiduvalmistusaega seadistada.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
7. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

### **STEW (hautamise) režiim**

1. Valmistage HAUTAMISE režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „STEW“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Hautamisaja reguleerimiseks vahemikus 20 minutit kuni 10 tundi vajutage **HOOR** (tunnid) ja **MIN** (minutid) nappusid.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.

7. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

## FRY (praadimise) režiim

### PRAADIMISE AJAL ÄRGE SULGEGE KAANT

1. Valmistage KÜPSETAMISE režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Lisage vastavalt retseptile vajalik kogus õli ning ärge ületage sisemise mahuti 1/2 mahtu.
4. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „FRY“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
5. Praadimisaja reguleerimiseks vahemikus 5 minutit kuni 59 minutit vajutage **HOOR** (tunnid) ja **MIN** (minutid) nuppusid.
6. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
7. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi.
8. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

## YOGURT (jogurti) režiim

1. Valmistage JOGURTI režiimis valmistatavad toiduained ette vastavalt retseptile.
2. Asetage eemaldatav toiduvalmistusanum oma kohale.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „YOGURT“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Toiduvalmistusaja reguleerimiseks vajutage **HOOR** (tunnid) ja **MIN** (minutid) nuppusid.
5. Vajutage **START** nuppu ning toiduvalmistusaega hakatakse maha lugema.
6. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub ooterežiimi.
7. Selles režiimis ei saa kasutada soojashoidmise funktsiooni.

## REHEAT (ülessoojendamine) režiim

Seda režiimi kasutatakse riisi, pasta, ülejääkide ja külmade toitude ülessoojendamiseks. Toidu põhjakõrbemise või eemaldatava toiduvalmistusanuma põhjale kinnijäämise ärahoidmiseks tuleb seda aeg-ajalt segada.

1. Enne külmade toiduainete soojendamist lisage mõõtetassiga väike kogus vett. Jaotage külm toiduaine anumask ühtlaselt.
2. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „REHEAT“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
3. Ülessoojendamiseaja reguleerimiseks vahemikus 8 minutit kuni 25 minutit vajutage **MIN** nuppu.
4. Ülessoojendamise käivitamiseks vajutage **ON/START** nuppu.
5. Pärast ülessoojendusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
6. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

## STEAM aurutamise režiim

Aurutamine on tänu kiirusele ja toidu maitse ja tekstuuri minimaalsele mõjutamisele suurepärase toiduvalmistusviisi.

1. Valmistage ette aurutamiseks ettenähtud toiduained.
2. Asetage auruti eemaldatavasse toiduvalmistusanumasse. Kallake anumasse auruti alla umbes kaks tassi vett. Asetage toiduained aurutisse või plaadile.
3. Vajutage korduvalt **MENU** nuppu, kuni süttib „STEAM“ näidik. LED-kuvaril näidatakse vaikimisi küpsetusaega.
4. Vaikimisi toiduvalmistusaja reguleerimiseks vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi vajutage **HOOR** (tunnid) ja **MIN** (minutid) nuppusid. Vajutage **START** nuppu ning programmeeritud aega hakatakse maha lugema.
5. Pärast toiduvalmistusaja möödumist kostub helisignaal ja multifunktsionaalne toiduvalmistaja lülitub automaatselt „soojas hoidmise“ režiimi. LED-kuvar näitab temperatuuri hoidmise aega, alustades „0000“.
6. Kui programmi ei ole **OFF/WARM** nupu abil katkestatud, siis hoitakse toitu soojas kuni 24 tundi.

### Märkus:

- Soojashoidmise funktsiooni väljalülitamiseks vajutage **OFF/WARM** nuppu.
- Parimate tulemuste saavutamiseks segage riisi 30 minutit enne selle valmimist. Riis on valmis serveerimiseks.
- Soovitame hoida riisi ja vee mahu suhet tasemel 1:1. Riisi maksimaalne kogus on 8 tassi.

## KEEP WARM (soojashoidmise) režiim

- SOOJASHOIDMISE režiim käivitub pärast toiduvalmistamise lõppu automaatselt ja hoiab toidu temperatuuri 24 tundi. LED-kuvar näitab aega 0:00 ja alustab loendamist ülespoole.
- Soolashoidmise režiimi väljalülitamiseks vajutage **OFF/WARM** nuppu.
- Kui soovite soojashoidmise režiimi taastada, siis vajutage uuesti **OFF/WARM** nuppu (aegrelee käivitub algusest).
- Soovitame selle aja jooksul tarbimata jäänud toiduained ära visata.

## TIME DELAY (ajalise viivituse) funktsiooni kasutamine

**TÄHELEPANU:** See funktsioon võimaldab Teil viivitada roogade, nagu näiteks küpsetatud kartulid, valmistamisprotsessi kuni 24-ks tunniks 10-minutiliste intervallide kaupa. Kuid seda ei soovitata kasutada kiiresti riknevate toiduainetega, näiteks lihaga. Kui jätta need toiduained toatemperatuurile kauemaks kui 2-ks tunniks, siis nad võivad rikneda.

- AJALISE VIIVITUSE seadistust saab kasutada kõikides režiimides, välja arvatud „praadimise“ režiimis.
- ÄRGE JÄTKE KIIRESTI RIKNEVAD TOIDUAINEID, NAGU NÄITEKS LIHA, LINNULIHA, KALA, JUUST VÕI PIIMATOOTEID TOATEMPERATUURILE KAUEMAKS KUI 2-KS TUNNIKS (VÕI KAUEMAKS KUI 1-KS TUNNIKS, KUI TOATEMPERATUUR ON KÕRREM KUI 32°C).
- **SELLISTE TOIDUAINETE KASUTAMISEL ÄRGE SEADISTAGE AEGRELEED KAUEMAKS KUI 1–2 TUNDI.**

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

**Ärge sukeldage alust kunagi vette või mistahes muu vedeliku sisse ning ärge peske seda nõudepesumasinas.**

Ärge peske multifunktsionaalse toiduvalmistaja mistahes osasid nõudepesumasinas, välja arvatud eemaldatavat toiduvalmistusanumat. Pärast igakordset kasutamist või kui multifunktsionaalset toiduvalmistajat ei ole pikema aja jooksul kasutatud, peske põhjalikult puhtaks eemaldatav anum ja tarvikud.

**Hoiatus:** Enne puhastamist ühendage multifunktsionaalne toiduvalmistaja toitevõrgust lahti ning laske sellel jahtuda!

### Põhiseade ja välimine kaas

- Pühkige niiske lapiga. Kui jätkate toiduvalmistaja määrdunud kaane kasutamist, siis võib mustuse eemaldamine olla võimatu. Välimine kaas võib muuta värvi või muutuda plekiliseks, kuid see ei näita ebasanitaarset olukorda.
- Ärge peske nõudepesuvedelikuga. Ärge sukeldage põhiseadet vette.

### Auruventiil

- Enne igakordset kasutamist veenduge ALATI, et auruventiil on töökorras. Auruventiili saab puhastamise lihtsustamiseks eemaldada, tõmmake ta servast hoides välja.

### Eemaldatav toiduvalmistusanum:

- Peske seda kasutades nõudepesuvedelikku ja käsna. Pühkige vesi anumast välja.
- Kui anum deformeerub või kui põhjakõrbemistavastane kattekiht saab kahjustada, siis ostke lähimast poest uus anum ja vahetage vana välja. **ÄRGE KASUTAGE MUUDE SARNASTE SEADMETE ANUMAIK.**

### Eemaldatava toiduvalmistusanuma põhjakõrbemistavastase kattekihi kahjustamise ärahoidmiseks

- Vältige anuma koputamist või kraapimist.
- Ärge kasutage anuma sees metallist lusikaid ja muid köögiriistu.
- Ärge üritage anumat puhastada puhastuspulbriga, kaabitsaga või nailonist küürimiskäsnaga. Puhastage anumat käsnaga.

### Tarvikud

- Peske seda kasutades nõudepesuvedelikku ja käsna. Loputage ja pühkige ära liigne vesi.

ET

## VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus
Riis ei valmi eelseadistatud aja jooksul.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te ei vajutanud <b>START</b> nuppu.</li> </ul>
Toiduvalmistamine käivitub kohe pärast aegrelee aktiveerimist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aegrelee seadistati lühema aja peale, kui toiduvalmistamiseks vajalik minimaalne aeg.</li> <li>Nendel tingimustel käivitub toiduvalmistamine pärast aegrelee funktsiooni aktiveerimist.</li> </ul>
Põhifunktsioonid olid aktiveerimata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toiduvalmistaja oli toitevõrgust lahtiühendatud.</li> </ul>
Toiduvalmistamise funktsioon ei aktiveerunud pärast <b>START</b> nupu vajutamist.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>START</b> nuppu vajutati siis, kui soojashoidmise režiim oli sisselülitatud.</li> </ul>
Aur ei läbi auruventiili.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaane tihend või mahuti serv on deformeerunud või on riis selle külge kleepunud.</li> </ul>
Toiduvalmistaja kasutamise ajal oli elektrikatkestus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidu valmistamine võib edasi lükkuda.</li> <li>Sõltuvalt elektrikatkestuse pikkusest, võib toidu valmistamine ebaõnnestuda.</li> </ul>
Toiduvalmistamise või soojashoidmise režiimi ajal kostuvad toiduvalmistajast helid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klõpsimishelid on põhjustatud reguleerimisest.</li> <li>Helisid põhjustab anuma ja kütteleaadi vahelt väljuv aur. Pikema aja jooksul võib see kütteelementi ja anumad kahjustada, seetõttu on oluline, et mõlemad osad on enne kasutamist kuivad.</li> </ul>

## SOOVITATUD TOIDUVALMISTUSAJAD

Toiduvalmistusajad on ligikaudsed; kasutage alljärgnevaid aegu üldsoovituseks. Toiduvalmistusaega mõjutab komponentide suurus ja mitmekesisus.

Programm	Temperatuuri reguleerimisnupp	Temperatuur (ligikaudne)	Aja reguleerimine	Vaikimisi aeg
Riis	Ei	135°C	Ei	40 minutit
Risoto	Ei	135°C	Ei	40 minutit
Pilaff	Ei	135°C	Ei	40 minutit
Moos	Ei	90°C	1–4 tundi	2 tundi
Toiduvalmistamine	Ei	95°C	5–30 minutit	30 minutit
Hautamine	Ei	90°C	20 minutit – 10 tundi	1 tund
Praadimine	Ei	150°C	5–59 minutit	42 minutit
Jogurt	Ei	40 °C	6–12 tundi	8 tundi
Ülessoojendamine	Ei	90°C	8–25 minutit	25 minutit
Manual	Jah	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180°C	10 minutit – 8 tundi	45 minutit
Aurutamine	Ei	95°C	5 minutit – 2 tundi	30 minutit
Soojashoidmine	Ei	73°C	Pärast funktsioonide lõpetamist lülitub automaatselt sisse (välja arvatud jogurti režiimis)	

## TEHNILISED ANDMED

Anuma maht 3 l

Nimipinge: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nimivõimsus: 900 W

**GARANTII:** Garantii muudavad kehtetuks alljärgnevad olukorrad:

Seadme vale või mittenõuetekohane käsitlemine, seadmega seotud ohutusmeetmete mittejärgimine, väljaspool volitatud teeninduskeskust teostatud muudatused või remondid.

**Normaalselt kuluvad komponendid ei kuulu garantiikorras hüvitamisele.**

## KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkekiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti ringlussevõtu konteineritesse.

## TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

**Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)**

Näidatud sümbol tootel või pakett tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma toote korraliku ringlussevõtu.

Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivi nõuetele.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on reserveeritud.



08/05



ET

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

## Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

**Perspėjimas:** šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokį produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksmų yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Naudodamiesi šiuo gaminiu vadovaukitės svarbiausiais saugos perspėjimais, įskaitant:

- Prietaiso maitinimo šaltinis visada turi atitikti tą pačią įtampą, dažnį ir reikiamą galingumą, kaip nurodyta ant gaminio tipo etiketės.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei jis nukristo, arba jei kitaip pažeistas ir veikia netinkamai.
- Nemerkite prietaiso ir jo maitinimo laido į skysčius, nepalikite lietuje arba drėgnoje aplinkoje, o vandenį naudokite tik maisto ruošai pagal šiame naudotojo vadove pateikiamą informaciją.
- Prietaisą draudžiama naudoti šalimais vandens šaltinių voniose, dušuose arba prie baseinų, kur jis gali įkristi į vandenį arba vanduo gali jį aptaškyti.
- Neperlenkite maitinimo laido virš stalo kampo arba virš kitų aštrių kampų, nevyniokite jo aplink prietaiso korpusą arba nepalikite šalimais įkaitusių paviršių.
- Visada prietaisą naudokite ant lygaus ir stabilaus paviršiaus, kad šis neapvirštų. Nenaudokite gaminio kriauklėse, ten, kur jis gali nukristi, ir ant kitokių nelygių paviršių. Prietaisas turi būti statomas stabilioje padėtyje, kad karšto skysčio pūslai neaptaškytų rankenų
- Nestatykite prietaiso ten, kur jam poveikio gali turėti didelis karštis, skleidžiamas krosnių, šildytuvų, dujinių prietaisų ir pan. Nestatykite jo ant elektrinių arba dujinių viryklių ir orkaitių.
- Jeį nenaudojate prietaiso, išjunkite jį ir atjunkite jo maitinimą. Maitinimą atjunginėkite suėmę už kištuko – niekada netraukite suėmę už laido.
- Niekada nejunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio ir nespaukite įjungimo jungiklio, jei tinkamai neįstatytas indas nepridegančiu dugnu.
- Nejunkite prietaiso, kai indas užšias.
- Nemerkite korpuso į vandenį.
- Reguliariai tikrinkite, ar nepažeistas maitinimo laidas, kištukas ir pats prietaisas. Jei aptikote kokį nors pažeidimą, nedelsiant nutraukite prietaiso naudojimą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei jo paskirtis.
- Nenaudokite lauke.
- Veikimo metu prietaiso nereikėtų palikti be priežiūros.
- Laikykite prietaisą sausoje vietoje.
- Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti jo dalių. Prietaiso viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.
- Palikite prietaisą ataušti prieš valydami ir padėdami jį į vietą.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių objektų, į angas neikiškite pašalinių daiktų bei nenaudokite jo šalimais sienų, užuolaidų ir pan.
- Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite jokių angų. Neliaskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas ir mygtukus.
- Nebandykite nešti įkaitusio prietaiso.
- Nejunkite prietaiso, jei jis padėtas ant šono arba apverstas.
- Gamintojo nerekomenduojamų priedų ir priedėlių naudojimas kelia pavojų žmonėms ir turtui.
- Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose ir panašiose vietose, įskaitant:
  - virtuvės kampelius parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose
  - prietaisus, naudojamus žemės ūkyje
  - prietaisus svečių naudojamus viešbučiuose, moteliuose ir kituose gyvenamosiose vietose
  - prietaisus naudojamus nakvynės ir pusryčių paslaugų versle
- Šio prietaiso negalima jungti prie laikmačiu arba nuotoliniu būdu valdomo elektros lizdo.
- Nešdami prietaisą su karštu maistu arba skysčiu viduje, būkite ypač atsargūs.
- ECG neatsako už bet kokią žalą arba susižalojimą, atsiradusį dėl neapdairumo arba netinkamo prietaiso naudojimo. Prieš naudojimąsi nepamirškite atidžiai perskaityti visų instrukcijų ir informacijos. Viršutinis prietaiso paviršius įkaista ir gali nudeginti. Kai netoliese yra vaikų, nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Vaikams nuo 0 iki 8 metų draudžiama leisti naudoti prietaisą. 8 ir vyresnio amžiaus vaikai gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi suaugusio asmens. Šiuo prietaisu gali naudotis asmenys su fizine, jutimine arba psichine negalia, arba neturintys patirties ir žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidus jaunesniems nei 8 metų vaikams nematomoje ir nepasiekiamoje vietoje. Vaikams negalima leisti valyti prietaiso arba atlikti jo techninės priežiūros.

**Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### DĖMESIO

Kad išvengtumėte nudegimų, prietaiso veikimo metu veidą ir rankas laikykite atokiau garų.

Veikimo metu neuždenkite daugiafunkcinio puodo.

Prieš pradėdami naudotis įsitikinkite, kad maitinimo laidas iki galo prijungtas prie prietaiso.

## APRAŠYMAS

### A Daugiafunkcinio puodo dalys

1. Mygtukas dangčiui atidaryti
2. Dangtis
3. Nuimamas garo vožtuvas
4. Valdymo skydelis **C**
5. Rankena
6. Nerūdijančio plieno korpusas
7. Pagrindas
8. Mentelės laikiklis
9. LED ekranas **D**
10. Nepridegantis vidinis indas

### B Priedai

1. Mentelė
2. Semtuvė
3. Matavimo puodelis
4. Mentelės laikiklis
5. Garų mechanizmas
6. Maitinimo laidas

### C Valdymo skydelis

#### START mygtukas

- Spauskite **MENU** parengties režime, kad pasirinktumėte maisto ruošos režimą ir kad pradėtumėte spauskite **START**. Suveiks švilpukas.
- Jei naudojate programą TIME DELAY, nuspausdami **START** patvirtinate programos TIME DELAY nustatymą.

#### TEMP mygtukas

- MANUAL režime spauskite **TEMP** ir tada naudodamiesi mygtukais **HOURL** ir **MIN** nustatykite temperatūrą ir maisto ruošos laiką.

#### HOURL ir MIN mygtukai

- Naudodamiesi **HOURL** ir **MIN** mygtukais galite prailginti arba sutrumpinti maisto ruošos trukmę bei padidinti arba sumažinti temperatūrą (temperatūrą galite nustatyti tik MANUAL režime).

#### MENU mygtukas

- Kai puodas yra parengties režime spauskite **MENU**, kad pasirinktumėte reikiamą maisto ruošos režimą tokia tvarka: **RICE → PILAF → JAM → FRY → BOIL → RISOTTO → STEW → FRY → YOGURT → REHEAT → STEAM**

#### TIME DELAY mygtukas

- Naudokite šią funkciją maisto ruošos trukmės atidėjimui.
- Kad pasinaudotumėte šia funkcija, pirmiausia pasirinkite maisto ruošos režimą. Spauskite **MENU**, kad pasirinktumėte funkciją, kurią norite atidėti, o tada spauskite **TIME DELAY**. Pradedama mirksėti TIME DELAY indikatorius. Spauskite **HOURL** ir **MIN**, kad nustatytumėte delsos laiką, ir maisto ruoša bus atidėta pagal šį delsos laiką.

#### OFF/WARM mygtukas

- Kai puodas yra parengties režime, spauskite mygtuką **OFF/WARM**, kad įjungtumėte pašildymo funkciją.
- Spauskite **OFF/WARM**, kad atstumtumėte visą maisto ruošos procesą ir grįžtumėte į parengties režimą.
- Naudodamiesi šia funkcija galite suaktyvinti režimą, kuris leidžia rankiniu būdu nustatyti laiką, žr. Skirsnį MAISTO RUOŠA – Rankinis režimas.

# NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

## NAUDOJIMO PRADŽIA

### Prieš naudojimą pirmąjį kartą

- Perskaitykite instrukcijas ir visą svarbią informaciją.
- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir įsitinkinkite, kad visos pristatytos dalys yra geros būklės.
- Padėkite daugiafunkcinį puodą ant lygaus, karščiui atsparaus ir nedegaus paviršiaus.
- Nuplėškite visus lipdukus nuo puodo paviršiaus ir nuvalykite jį drėgnu virtuviniu rankšluosčiu.
- Išplaukite visus priedus šiltame muiluotame vandenyje, naudodami kempinę arba virtuvinį rankšluostį.
- Gerai nuskalaukite ploviklį ir viską kruopščiai išdžiovinkite.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba grandiklių.
- Niekada nemerkite prietaiso, jo laido arba kištuko į vandenį.

### Naudojimo pradžia

- Prieš naudojimą visada patikrinkite, ar nepažeistas maitinimo laidas arba kištukas.
- Pirmiausia įjunkite prietaisą, o po to prijunkite kištuką prie elektros lizdo.
- Nuskaamba garsinis signalas ir puodas persijungia į parengties režimą.
- LED ekrane rodoma ----, kas reiškia, kad puodas yra parengties režime.
- Puodas yra paruoštas maisto ruošai.

### Bendroji maisto ruošos procedūra

- Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate gaminti.
- Sudėkite maistą į virimo indą.
- Spauskite **MENU**, kad pasirinktumėte maisto ruošos režimą pagal receptą.
- Spauskite **START**, kad pradėtumėte maisto ruošos procesą.
- Pasibaigus maisto ruošai, išjunkite prietaisą nuspausdami **OFF/WARM**.

**Pastaba:** jei pamiršote nuspausti **START**, po to kai pasirinkote maisto ruošos režimą, puodas nepertraukiamai pypsės 10 sekundžių, o vėliau po 60 sekundžių persijungs į parengties režimą. Tokiu atveju spauskite mygtuką **ON/START**, ir maisto ruošos procesas iškart prasidės iš naujo.

- Suaktyvintą programą galite atmesti nuspausdami **OFF/WARM**. Puodas persijungia į parengties režimą. Programavimą galite pradėti iš naujo.

## MAISTO RUOŠA

### MANUAL režimas

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate kepti.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Spauskite **MANUAL**; pradės mirksėti MANUAL indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis kepimo laikas.
4. Numatytąjį kepimo laiką galite pratęsti mygtukais **HOURL** (valandos) ir **MIN** (minutės). Pasiekus maksimalų maisto ruošos laiką (8 valandas), parinktis grąžinama į trumpiausią laiką (10 minučių), tuomet iš naujo galite nustatyti kitą kepimo laiką.
5. Tada spauskite **TEMP** ir mygtukais **HOURL** (+) ir **MIN** (-) sureguliuokite kepimo temperatūrą diapazone nuo 40°C iki 180°C. Jei norite sureguliuoti, kada pradėti kepimą, dar kartą spauskite **TEMP**, bus rodomas kepimo laikas, ir jį galėsite sureguliuoti mygtukais **HOURL** ir **MIN**.
6. Spauskite **START**, kad patvirtintumėte nuostatą ir pradėtumėte maisto ruošą. Pradėjus kepimo procesui, rankiniu būdu programos keisti nebegalima. Jei prireiktų sureguliuoti laiką arba temperatūrą, pirmiausia spauskite mygtuką „Off/warm“ (išjungti / pašildymas), kad atmestumėte, o tada nustatykite naują laiko ir temperatūros reikšmę, mygtuku **MANUAL**.
7. Po to, kai praeina nustatytas laikas, daugiafunkcinis puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
8. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### RICE (ryžių) režimas

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti RICE režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.



3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsižiebia RICE indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis maisto ruošos laikas.
4. Šiame režime negalite nustatyti maisto ruošos trukmės.
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina virimo laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
7. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### **PILAF (plovo) režimas**

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti PILAF režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsižiebia PILAF indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis maisto ruošos laikas.
4. Šiame režime negalite nustatyti maisto ruošos trukmės.
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina maisto ruošos laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
7. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### **JAM (džemo) režimas**

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti JAM režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsižiebia JAM indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis maisto ruošos laikas.
4. Reikiamą maisto ruošos trukmę sureguliuokite mygtukais **HOURL** (valandos) ir **MIN** (minutės).
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina maisto ruošos laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
7. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### **BOIL (virimo) režimas**

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti BOIL režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsižiebia BOIL indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis virimo laikas.
4. Reikiamą maisto ruošos trukmę sureguliuokite mygtukais **HOURL** (valandos) ir **MIN** (minutės).
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina maisto ruošos laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
7. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### **RISOTTO režimas**

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti RISOTTO režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsižiebia RISOTTO indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis maisto ruošos laikas.
4. Šiame režime negalite nustatyti maisto ruošos trukmės.
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina maisto ruošos laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
7. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### **STEW (troškinio) režimas**

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti STEW režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsižiebia STEW indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis troškimo laikas.

4. Spauskite **HOOR** (valandos) ir **MIN** (minutės), kad sureguliuotumėte troškinimo laiką diapazone nuo 20 minučių iki 10 valandų.
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina troškinimo laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
7. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### FRY (kepimo) režimas

#### KEPIMO METU NEUŽDARYKITE DANGČIO

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti FRY režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pagal informaciją recepte įpilkite atitinkamai aliejaus, bet neviršykite 1/2 vidinio indo talpos.
4. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsijiebia FRY indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis kepimo laikas.
5. Spauskite **HOOR** (valandos) ir **MIN** (minutės), kad sureguliuotumėte reikiamą kepimo laiką diapazone nuo 5 minučių iki 59 minučių.
6. Spauskite **START**, ir kepimo laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
7. Po to, kai praeina kepimo laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą.
8. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### YOGURT (jogurto) režimas

1. Pagal receptą paruoškite maistą, kurį ketinate ruošti YOGURT režimu.
2. Į vietą įstatykite išimamą maisto ruošos indą.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsijiebia YOGURT indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis virimo laikas.
4. Spauskite **HOOR** (valandos) ir **MIN** (minutės), kad sureguliuotumėte maisto ruošos laiką.
5. Spauskite **START**, ir maisto ruošos laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
6. Po to, kai praeina virimo laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į STANDBY režimą.
7. Šiame režime negalite naudoti šilto maisto išlaikymo funkcijos.

### REHEAT (kartotinis pašildymas)

Šis režimas naudojamas pakartotinai pašildyti ryžiams, makaronams, maisto likučiams ir atšalusiam maistui. Šildomą maistą gali prireikti reguliariai maišyti, kad pastarasis nepridengtų arba neprisviltų prie išimamo maisto ruošos indo dugno.

1. Prieš šildydami šaltą maistą, įpilkite šiek tiek vandens pateikiamu matavimo indeliu. Inde paskirstykite šaltą maistą.
2. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsijiebia REHEAT indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis pakartotinio pašildymo laikas.
3. Spauskite **MIN**, kad sureguliuotumėte pakartotinio pašildymo laiką diapazone nuo 8 iki 25 minučių.
4. Spauskite **ON/START**, kad pradėtumėte kartotinį pašildymą.
5. Po to, kai praeina kartotinio pašildymo laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.
6. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atmestumėte programą, pakartotinai pašildytas maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

### STEAM (garų) režimas

Virimas ant garų yra puikus maisto ruošos būdas dėl to, kad greitas, nenukenčia maisto skonis ir tekstūra.

1. Paruoškite maistą virimui ant garų.
2. Įstatykite garų mechanizmą į išimamą virimo indą. Supilkite vandenį į indą iki lygmens šiek tiek žemiau garų mechanizmo dugno, apie du indelius. Sudėkite maistą ant garų mechanizmo arba lėkštės.
3. Pakartotinai spauskite **MENU** kol įsijiebia STEAM indikatorius. LED ekrane rodomas numatytasis virimo laikas.
4. Numatytąjį maisto ruošos laiką galite sureguliuoti, naudodamiesi mygtukais **HOOR** (valandos) ir **MIN** (minutės) diapazone nuo 5 minučių iki 2 valandų. Spauskite **START** ir suprogramuotas laikas bus pradedamas skaičiuoti atgaliniu laikmačiu.
5. Po to, kai praeina maisto ruošos laikas, puodas pradeda pipsėti ir automatiškai persijungia į „išlaikyti šiltą“ režimą. LED ekrane rodoma temperatūros palaikymo trukmė, pradedant nuo 0000.

6. Kol nenuspausite mygtuko **OFF/WARM**, kad atstumėte programą, pakartotinai pašildytas maistas išliks šiltas 24 val. eigoje.

#### **Pastaba:**

- Spauskite **OFF/WARM**, kad išjungtumėte šilto maisto išlaikymo funkciją.
- Geriausiems rezultatams, baigę virimą, pamaišykite ryžius 30 minučių. Ryžius galima tiekti stalui.
- Rekomenduojame ryžių ir vandens tūrio santykį išlaikyti 1:1. Didžiausias ryžių kiekis yra 8 puodukai.

#### **KEEP WARM (išlaikyti šiltą) režimas**

- KEEP WARM režimas suveikia automatiškai pasibaigus maisto ruošai, ir maisto temperatūrą išsilaiko 24 valandas. LED ekrane rodomas laikas 0:00; laiko reikšmė pradeda didėti.
- Spauskite **OFF/WARM**, kad baigtumėte KEEP WARM režimą.
- Jei norite tęsti KEEP WARM režimą, dar kartą spauskite **OFF/WARM** (laikmatis pradeda skaičiuoti laiką nuo pradžios).
- Rekomenduojame išmesti maistą, kurio nesunaudosite per tą laiką.

#### **TIME DELAY (laiko delsos) funkcijos naudojimas**

**DĖMESIO:** ši funkcija leidžia atidėti maisto ruošos procesą, ruošiant tokius patiekalus kaip keptos bulvės, iki 24 valandų, pridėdant po 10 minučių. Tačiau nerekomenduojama naudoti su greitai sugendančiu maistu, tokiu kaip mėsa. Jei toks maistas lieka kambario temperatūroje ilgiau nei 2 valandas, jis gali sugesti.

- TIME DELAY (laiko delsos) nuostata gali būti naudojama visais režimais, išskyrus „fry“ (kepimo) režimą.
- GREITAI GENDANČIO MAISTO, TOKIO KAIP MĖSA, PAUKŠTIENA, ŽUVIS, SŪRIS ARBA PIENO PRODUKTAI NEPALIKITE KAMBARIO TEMPERATŪROJE ILGIAU NEI 2 VALANDAS (ARBA NE ILGIAU NEI 1 VALANDĄ, JEI KAMBARIO TEMPERATŪRA AUKŠTESNĖ NEI 32°C).
- **RUOŠDAMI TOKIUS MAISTO PRODUKTUS, NENUSTATYKITE LAIKMAČIO ILGIAU NEI 1–2 VALANDOMS.**

## **VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA**

### **Niekada nemerkite pagrindo į vandenį arba kitą skystį bei neplaukite jo indaplovėje.**

Neplaukite bet kokių daugiafunkcinio puodo dalių indaplovėje, išskyrus išimamą maisto ruošos indą. Kiekvieną kartą po naudojimo arba jei daugiafunkcinis puodas nebuvo naudojamas ilgą laiką, kruopščiai išplaukite išimamą indą ir priedus.

**Perspėjimas:** VISADA atjunkite daugiafunkcinio puodo maitinimą ir prieš valymą leiskite jam atušti.

#### **Pagrindinis blokas ir išorinis dangtis**

- Nuvalykite drėgna skepeta. Jei ir toliau naudosite nešvarų puodą, nešvarumų nuvalyti nebegalėsite. Išorinio dangčio spalva gali pasikeisti arba ant jo gali atsirasti dėmių, tačiau tai nėra antisanitarinė būklė.
- Neplaukite indų ploviklės plovikliu. Nemerkite pagrindinio bloko į vandenį.

#### **Garų vožtuvas**

- Kiekvieną kartą prieš naudojimą VISADA įsitikinkite, kad garų vožtuvo būklė yra gera. Jei reikia išvalyti, garų vožtuvą galima lengvai nuimti, tiesiog nukeliant jį nuo lanko.

#### **Išimamas maisto ruošos indas:**

- Plaukite jį indaplovės skysčiu ir kempine. Nuo indo nušluostykite vandenį.
- Jei indas deformuojasi arba jei susibražo nepridegantis dugnas, artimiausioje pardavimo vietoje nusipirkite naują indą ir pakeiskite senąjį. **NENAUDOKITE KITŲ PANAŠIŲ GAMINIŲ INDŲ.**

#### **Kad išvengtumėte išimamo raisto ruošos indo dugno sugadinimo**

- Venkite belsti į indą arba braižyti jį.
- Nenaudokite metalinių šaukštų ir kitų virtuvės reikmenų maisto ruošai puodo viduje.
- Nebandykite valyti indo milteliais, grandikliu arba nailonine šveičiamąja kempinėle. Valykite indą kempine.

#### **Priedai**

- Plaukite indaplovės skysčiu ir kempine. Išskalaukite ir nuvalykite vandens likučius.

## TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis
Ryžiai pagal nustatytą laiką nebuvo tinkamai išvirę.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nenuspaudėte <b>START</b> mygtuko.</li> </ul>
Virimas pradamas suaktyvintus laikmatį.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laikmatis buvo nustatytas trumpesniai laikui nei trumpiausias virimui reikalingas laikas.</li> <li>Tokiomis sąlygomis virimas pradamas suaktyvintus laikmačio funkciją.</li> </ul>
Pagrindinės funkcijos buvo išjungtos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puodas buvo atjungtas nuo elektros lizdo.</li> </ul>
Virimo funkcija nebuvo suaktyvinta nuspaudus <b>START</b> mygtuką.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mygtukas <b>START</b> buvo nuspauštas esant įjungtai šilto maisto išlaikymo funkcijai.</li> </ul>
Garai pasišalinimo kažkaip kitaip nei per garų vožtuvą.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talpyklės dangčio arba lanko tarpinė yra deformuota arba prie jos pridegę ryžiai.</li> </ul>
Puodo veikimo metu dingio elektra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virimo trukmės pabaiga gali būti uždelsta.</li> <li>Priklausomai nuo elektros nebuvimo trukmės, maistas galimai neišvirė iki galo.</li> </ul>
Maisto ruošos arba šilto maisto išlaikymo režimo metu puodas skleidžia garsą.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spragtelėjimo garsai pasigirsta atliekant reguliavimo veiksmus.</li> <li>Garsai pasigirsta garams sklindant iš erdvės tarp indo ir kaitinimo plokštės. Laikui bėgant tai pažeidžia kaitinimo elementą ir indą, todėl svarbu, kad prieš naudojimą abi dalys būtų sausas.</li> </ul>

## REKOMENDUOJAMA MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Maisto ruošos trukmė yra apytikslė; čia nurodyta trukmė naudokitės kaip bendrąją nuorodą. Maisto ruošos laikui turi įtakos sudedamųjų dalių įvairovė ir dydis.

Programa	Temperatūros valdiklis	Temperatūra (apyt.)	Laiko reguliavimas	Numatytoji trukmė
Ryžiai	Ne	135°C	Ne	40 minučių
Rizotas	Ne	135°C	Ne	40 minučių
Plovas	Ne	135°C	Ne	40 minučių
Džemas	Ne	90°C	1–4 valandos	2 valandos
Maisto ruošą	Ne	95°C	5–30 minučių	30 minučių
Troškinta mėsa	Ne	90°C	Nuo 20 minučių iki 10 valandų	1 valanda
Skrudinimas	Ne	150°C	5–59 minutės	42 minutės
Jogurtas	Ne	40°C	Nuo 6 iki 12 valandų	8 valandos
Kartotinis kaitinimas	Ne	90°C	8–25 minutės	25 minutės
Manual	Taip	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180°C	Nuo 10 minučių iki 8 valandų	45 minutės
Garai	Ne	95°C	Nuo 5 minučių iki 2 valandų	30 minučių
Išlaikyti šiltą	Ne	73°C	Automatiškai įjungtą funkciją pasibaigus (išskyrus jogurto režimą)	

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Indo talpa 3 l

Vardinė įtampa: 220–240 V~50/60 Hz

Vardinė įvesties galia: 900 W

**GARANTIJA:** garantija anuliuojama įvykus kuriai nors šių situacijų:

neteisingas arba netinkamas prietaiso naudojimas, prietaisui taikomų saugos priemonių nepaisymas, jėgos panaudojimas, pakeitimai arba remontas, kuriuos atliko kita šalis nei įgaliotasis techninės priežiūros centras.

**Įprastinėmis darbo sąlygomis nusidėvintys komponentai į garantinę priežiūrą neįtraukiami.**

## NAUDOJIMAS IR ATLEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

## GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

**Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)**

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai.

Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



# DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

## Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai uzziņai!

**Bridinājums:** Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lietojot produktu, ir jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp šādi:

1. Nodrošiniet ierīces barošanu ar spriegumu, frekvenci un slogojamību, kas norādīti uz ierīces etiķetes.
2. Neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, ierīce ir nokritusi vai radušies citi bojājumi un tā nestrādā pareizi.
3. Neiegremdējiet ierīci un barošanas vadu šķidrumā, nepakļaujiet to lietum un mitrumam, un ūdeni gatavošanai izmantojiet tikai saskaņā ar šo lietošanas instrukciju.
4. Ierīci nedrīkst izmantot ūdens tuvumā, vannas istabā, dušā vai peldbaseina tuvumā, kur tā var iekrist ūdenī vai tikt apšļakstīta.
5. Nelieciet barošanas vadu pār galda malu vai citām asām malām, nesavijiet to un neatstājiet karstu virsmu tuvumā.
6. Vienmēr izmantojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas, lai nepieļautu tās apgāšanos. Neizmantojiet ierīci izlietnē un citās vietās ar nelīdzenu virsmu. Ierīce ir jānovieto stabili, ar rokturiem pavērstiem tā, lai nepieļautu karstu šķidrumu izšļakstīšanu.
7. Nenovietojiet ierīci vietās, kur tā var tikt pakļauta pārmērīgam karstumam no krāsnīm, plītim, sildītājiem, gāzes ierīcēm u.tml. Nenovietojiet to uz elektriskās vai gāzes plīts vai cepeškrāsns.
8. Kad ierīci neizmantojat, izslēdziet to un atvienojiet no barošanas. Atvienojiet barošanas vadu, velkot kontaktdakšu – nekad nevelciet vadu.
9. Nekad nepievienojiet ierīci barošanai un neieslēdziet to, kamēr nav pienācīgi ievietots trauks ar piedegumdrošu virsmu.
10. Neieslēdziet ierīci, ja trauks ir tukšs.
11. Neiegremdējiet pamatni ūdenī.
12. Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vads, kontaktdakša un visa ierīce nav bojāti. Ja konstatējat bojājumus, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisa centru.

13. Neizmantojiet ierīci neparedzētiem lietošanas veidiem.
14. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
15. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
16. Glabājiet ierīci sausā vietā.
17. Nemēģiniet labot vai modificēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ierīcei nav detaļu, kuru remontu varētu veikt lietotājs.
18. Pirms ierīci tīrīt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist.
19. Nenovietojiet uz ierīces citus priekšmetus, neievietojiet spraugās svešķermeņus, un neizmantojiet to sienu, aizkaru u.tml. tuvumā.
20. Ierīce darbojoties sasilst. Neaizsedziet ierīces spraugas. Nepieskarieties karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet rokturus un pogas.
21. Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci.
22. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sūniski vai augšpēdus.
23. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
24. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājās un tamlīdzīgiem lietojumiem, tostarp:
  - virtuvēs veikalos, birojos un citās darbavietās;
  - lauksaimniecības nozarē;
  - viesu lietošanai viesnīcās un citās apmešanās vietās;
  - tūristu mītnēs.
25. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeru vai vada attālināti.
26. Esiet sevišķi piesardzīgi, pārvietojot ierīci, kurā atrodas karsts ēdiens vai šķidrums.
27. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījusi neuzmanība vai nepareiza lietošana. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un informāciju. Ierīces ārējā virsma sakarst un var izraisīt apdegumus. Neatstājiet ierīci nepieskatītu bērnu klātbūtnē.
28. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst lietot šo ierīci. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tiek nodrošināta pastāvīga uzraudzība. Ierīci drīkst lietot cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās, maņu vai garīgās spējas vai nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tiem tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegta instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Novietojiet ierīci un tās barošanas vadu vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un lietotāja apkopi.

**Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!**



### ATTENTION!

To avoid burns keep face and hands away from the steam valve during operation.

Do not cover multicooker during operation.

Before operation make sure that power cord connected completely to the unit.

### UZMANĪBU!

Lai izvairītos no apdegumu gūšanas riska, lietošanas laikā netuviniet seju un rokas tvaika atverei.

Lietošanas laikā katlu neaizklājiet.

Pirms lietošanas pārliecinieties, ka barošanas vads ir pilnīgi pievienots ierīcei.

## APRAKSTS

### A Daudzfunkciju katla daļas

1. Vāka atvēršanas poga
2. Vāks
3. Noņemams tvaika ventilis
4. Vadības panelis **C**
5. Rokturis
6. Nerūsējošā tērauda korpusa
7. Pamatne
8. Lāpstiņas turētājs
9. LED displejs **D**
10. Piedegumdroša iekšējā tvertne

### B Piederumi

1. Lāpstiņa
2. Smeļamais kauss
3. Mērišanas kauss
4. Lāpstiņas turētājs
5. Tvaicētājs
6. Barošanas vads

### C Vadības panelis

#### Poga START

- Gaidstāves režīmā nospiediet **MENU**, lai izvēlētos gatavošanas režīmu, un nospiediet **START**, lai sāktu. Atskanēs signāls.
- Ja jūs izmantojat programmu TIME DELAY, nospiežot **START** jūs apstiprināt programmas iestatījumu.

#### Poga TEMP

- Režīmā „MANUAL” nospiediet **TEMP**, un tad, izmantojot pogas **HOURL** un **MIN**, iestatiet temperatūru un ēdiena gatavošanas laiku.

#### Pogas HOURL un MIN

- Izmantojot **HOURL** un **MIN**, jūs varat pagarināt vai saīsināt ēdiena gatavošanas laiku un palielināt vai samazināt temperatūru (jūs varat iestatīt temperatūru tikai MANUAL režīmā).

#### Poga MENU

- Katlam esot gaidstāves režīmā, nospiediet **MENU**, lai izvēlētos nepieciešamo gatavošanas režīmu šādā secībā:  
**RICE → PILAF → JAM → FRY → BOIL → RISOTTO → STEW → FRY → YOGURT → REHEAT → STEAM**

#### Poga TIME DELAY

- Izmantojot šo funkciju, jūs varat atlikt gatavošanas sākšanu.
- Lai izmantotu funkciju, vispirms izvēlieties gatavošanas režīmu. Nospiediet **MENU**, lai izvēlētos funkciju, kuru vēlaties atlikt, un tad nospiediet **TIME DELAY**. Sāk mirgot „TIME DELAY” indikators. Spiediet **HOURL** un **MIN**, lai iestatītu atlikšanas ilgumu, un gatavošana tiks noteikto laiku atlikta.

#### Poga OFF/WARM

- Katlam esot gaidstāves režīmā, nospiediet pogu **OFF/WARM**, lai sāktu sildīšanas funkciju.
- Nospiediet **OFF/WARM**, lai atceltu visu gatavošanas procesu un atgrieztos gaidstāves režīmā.
- Izmantojot šo funkciju, jūs varat piekļūt režīmam, kas ļauj laiku iestatīt manuāli; skat. sadaļu ĒDIENU GATAVOŠANA – Manuālais režīms.

# LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

## SĀKŠANA

### Pirms pirmās lietošanas

- Izlasiet visas instrukcijas un svarīgo informāciju.
- Noņemiet visus iepakojuma materiālus, un pārlicinieties, ka visas daļas ir labā stāvoklī.
- Novietojiet daudzfunkciju katlu uz līdzenas un siltumizturīgas virsmas.
- Noņemiet visas uzlimes no katla virsmas, un notīriet to ar mitru trauku dvieli.
- Nomazgājiet visus piederumus ar siltu ziepjūdeni, izmantojot sūkli vai trauku dvieli.
- Noskalojiet mazgāšanas līdzekli, un rūpīgi visu nosusiniet.
- Neizmantojiet abrazīvu sūkli vai tīrīšanas līdzekli.
- Nekad neiegremdējiet ierīci, kabeli vai kontaktdakšu ūdenī.

### Ieslēgšana

- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, ka barošanas vads un kontaktdakša nav bojāti.
- Vispirms pievienojiet barošanas vadu ierīcei, tad pievienojiet kontaktdakšu rozetei.
- Atskan signāls, un katls pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- LED displejs attēlo „-- --“, kas nozīmē, ka katls ir gaidstāves režīmā.
- Katlu tagad var lietot gatavošanai.

### Vispārīgais ēdienu gatavošanas process

- Sagatavojiet produktus ēdienam, ko vēlaties gatavot, saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā.
- Nospiediet **MENU**, lai izvēlētos gatavošanas režīmu atbilstoši receptei.
- Nospiediet **START**, lai sāktu gatavošanas procesu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet ierīci, nospiežot **OFF/WARM**.

**Piezīme:** Ja piemirsīsit nospiegt **START** pēc gatavošanas režīma izvēles, katls 10 sekundes atskaņos signālu un pēc 60 sekundēm pārslēgsies gaidstāves režīmā. Tādā gadījumā nospiediet pogu **ON/START**, un uzreiz sāksies gatavošanas process.

- Jūs varat atcelt aktivizēto programmu, nospiežot **OFF/WARM**. Katls pārslēdzas gaidstāves režīmā. Jūs atkal varat sākt programmēšanu.

## ĒDIENU GATAVOŠANA

### MANUAL režīms

1. Sagatavojiet produktus cepšanai saskaņā ar recepti.
2. Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
3. Nospiediet **MANUAL**; sāk mirgot indikators „MANUAL“. LED displejs attēlo noklusējuma cepšanas laiku.
4. Jūs varat pagarināt noklusējuma laiku, izmantojot pogas **HOURL** (stundas) un **MIN** (minūtes). Pēc maksimālā gatavošanas laika (8 stundas) sasniegšanas iestatījums pārslēdzas atpakaļ uz minimālo laiku (10 minūtes), un jūs varat atkal iestatīt citu cepšanas ilgumu.
5. Tad nospiediet **TEMP**, un ar pogām **HOURL** (+) un **MIN** (-) regulējiet cepšanas temperatūru diapazonā 40°C – 180°C. Ja vēlaties pēc tam mainīt cepšanas laiku, atkal nospiediet **TEMP**; tiks attēlots cepšanas laiks, un jūs varēsiet to regulēt, izmantojot pogas **HOURL** un **MIN**.
6. Nospiediet „**START**“, lai apstiprinātu iestatījumu un sāktu gatavošanu. Kad cepšanas process ir sācies, programmu mainīt manuāli vairs nav iespējams. Ja vēlaties mainīt laiku vai temperatūru, jums vispirms jānospiež poga „off/warm“, lai atceltu, un tad jāiestata jauns laiks un temperatūra, izmantojot pogu **MANUAL**.
7. Kad iestatītais laiks ir pagājis, daudzfunkciju katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000“.
8. Kamēr nenospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### RICE (rīsu) režīms

1. Sagatavojiet produktus rīsu režīmam saskaņā ar recepti.
2. Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
3. Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „RICE“. LED displejs attēlo gatavošanas noklusējuma laiku.



- Šajā režīmā jūs nevarat iestatīt gatavošanas laiku.
- Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
- Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
- Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### **PILAF (plova) režīms**

- Sagatavojiet produktus plova režīmam saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
- Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „PILAF”. LED displejs attēlo noklusējuma gatavošanas laiku.
- Šajā režīmā jūs nevarat iestatīt gatavošanas laiku.
- Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
- Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
- Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### **JAM (ievārījuma) režīms**

- Sagatavojiet produktus ievārījuma režīmam saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
- Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „JAM”. LED displejs attēlo noklusējuma gatavošanas laiku.
- Regulējiet gatavošanas laiku pēc vajadzības, izmantojot pogas **HOURL** (stundas) un **MIN** (minūtes).
- Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
- Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
- Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### **BOIL (vārīšanas) režīms**

- Sagatavojiet produktus vārīšanas režīmam saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
- Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „BOIL”. LED displejs attēlo noklusējuma gatavošanas laiku.
- Regulējiet gatavošanas laiku pēc vajadzības, izmantojot pogas **HOURL** un **MIN**.
- Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
- Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
- Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### **RISOTTO (risoto) režīms**

- Sagatavojiet produktus risoto režīmam saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
- Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „RISOTTO”. LED displejs attēlo noklusējuma gatavošanas laiku.
- Šajā režīmā jūs nevarat iestatīt gatavošanas laiku.
- Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
- Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
- Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### **STEW (sautēšanas) režīms**

- Sagatavojiet produktus sautēšanas režīmam saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
- Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „STEW”. LED displejs attēlo noklusējuma sautēšanas laiku.
- Spiediet **HOURL** (stundas) un **MIN** (minūtes), lai pēc vajadzības regulētu sautēšanas laiku no 20 minūtēm līdz 10 stundām.
- Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
- Kad sautēšanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
- Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

## FRY (cepšanas) režīms

### CEPŠANAS LAIKĀ NEAIZVERIET VĀKU

1. Sagatavojiet produktus cepšanas režīmam saskaņā ar recepti.
2. Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
3. Pievienojiet piemērotu daudzumu eļļas saskaņā ar recepti, un nepārsniedziet pusi no iekšējās tvertnes ietilpības.
4. Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „FRY”. LED displejs attēlo noklusējuma cepšanas laiku.
5. Spiediet **HOURL** (stundas) un **MIN** (minūtes), lai pēc vajadzības regulētu cepšanas laiku diapazonā no 5 līdz 59 minūtēm.
6. Nospiediet **START**, un sākas cepšanas laika atskaite.
7. Kad cepšanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā.
8. Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

## YOGURT (jogurta) režīms

1. Sagatavojiet produktus jogurta režīmam saskaņā ar recepti.
2. Ievietojiet izņemamo gatavošanas trauku vietā.
3. Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „YOGURT”. LED displejs attēlo noklusējuma gatavošanas laiku.
4. Spiediet **HOURL** (stundas) un **MIN** (minūtes), lai regulētu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet **START**, un sākas gatavošanas laika atskaite.
6. Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā.
7. Šajā režīmā jūs nevarat izmantot sildīšanas funkciju.

## REHEAT (uzsildīšana)

Šo režīmu izmanto, lai uzsildītu rīsu un makaronu ēdienus, atlikumus un aukstas maltītes. Sildot ēdienu var būt nepieciešama periodiska maisīšana, lai nepieļautu piedegšanu vai pielipšanu pie izņemamā gatavošanas trauka dibena.

1. Pirms aukstu ēdienu sildīšanas pievienojiet nelielu daudzumu ūdens, izmantojot komplektā iekļauto mērīšanas kausu. Vienmērīgi izklājiet auksto ēdienu traukā.
2. Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „REHEAT”. LED displejs attēlo noklusējuma uzsildīšanas laiku.
3. Spiediet **MIN**, lai pēc vajadzības regulētu uzsildīšanas laiku starp 8 un 25 minūtēm.
4. Nospiediet **ON/START**, lai sāktu uzsildīšanu.
5. Kad uzsildīšanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
6. Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, uzsildītais ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

## STEAM (tvaika) režīms

Tvaicēšana ir lielisks gatavošanas veids, pateicoties tās ātrumam un minimālajai ietekmei uz ēdienu garšu un tekstūru.

1. Sagatavojiet produktus tvaicēšanai.
2. Ievietojiet tvaicētāju izņemamajā gatavošanas traukā. Ielejiet traukā ūdeni gandrīz līdz tvaicētāja apakšai – apmēram divas tases. Novietojiet ēdienu uz tvaicētāja vai uz šķīvja.
3. Spiediet **MENU**, līdz iedegas indikators „STEAM”. LED displejs attēlo noklusējuma gatavošanas laiku.
4. Jūs varat regulēt gatavošanas noklusējuma laiku, izmantojot **HOURL** (stundas) un **MIN** (minūtes) diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām. Nospiediet **START**, un sākas iestatītā laika atskaite.
5. Kad gatavošanas laiks ir pagājis, katls atskaņo pikstienu un automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā. LED displejā tiek attēlots temperatūras uzturēšanas ilgums, sākot ar „0000”.
6. Ja vien nospiedīsiet **OFF/WARM**, lai programmu atceltu, uzsildītais ēdiens tiks sildīts līdz 24 stundām.

### Piezīme:

- Nospiediet **OFF/WARM**, lai izslēgtu sildīšanas funkciju.
- Lai iegūtu labākos rezultātus, samaisiet rīsus 30 minūšu laikā pēc pagatavošanas. Rīsi ir gatavi pasniegšanai.
- Mēs iesakām uzturēt rīsu un ūdens tilpuma attiecību 1:1. Maksimāli rīsu daudzums ir 8 tases.

## Sildīšanas režīms (KEEP WARM)

- Sildīšanas režīms sāk darboties automātiski, kad pabeidzat gatavošanu, un uztur ēdiena temperatūru līdz 24 stundām. LED displejs attēlo laiku 0:00 un sāk skaitīt uz priekšu.
- Nospiediet **OFF/WARM**, lai izslēgtu sildīšanas funkciju.
- Ja vēlaties turpināt sildīšanas funkciju, atkal nospiediet **OFF/WARM** (taimeris sāk skaitīt no sākuma).

- Mēs iesakām jums atbrīvoties no ēdiena, ko neizlietosit šajā laikā.

### **TIME DELAY (atlikšanas) funkcija**

**UZMANĪBU:** Šī funkcija ļauj jums atlikt gatavošanas procesu tādiem ēdieniem kā vārīti kartupeļi, līdz 24 stundām ar 10 minūšu soli. Taču to nav ieteicams lietot ar ātrbojīgiem ēdieniem, piemēram, gaļu. Atstājot šādus ēdienus istabas temperatūrā ilgāk nekā 2 stundas, tie var sabojāties.

- Atlikšanas funkciju var lietot visos režīmos, izņemot cepšanas režīmu (FRY).
- NEATSTĀJIET ĀTRBOJĪGUS ĒDIENUS, PIEMĒRAM, GAĻAS, ZIVJU, SIERA VAI PIENA PRODUKTUS, ISTABAS TEMPERATŪRĀ ILGĀK PAR 2 STUNDĀM (VAI ILGĀK PAR 1 STUNDU, JA TEMPERATŪRA TĒLPĀ PĀRSNIEDZ 32°C).
- **GATAVOJOT ŠĀDUS ĒDIENUS, NEIESTĀTIET TAIMERI VAIRĀK PAR 1–2 STUNDĀM.**

## **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

**Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī vai citā šķīdumā, un nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.**

Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā nekādas katla daļas, izņemot gatavošanas trauku,. Pēc katras lietošanas reizes, vai ja daudzfunkcionālais katls ilgi nav lietots, rūpīgi nomazgājiet izņemamo trauku un piederumus.

**Brīdinājums:** Pirms tīrīšanas VIENMĒR atvienojiet katlu no barošanas un ļaujiet tam pilnīgi atdzist.

### **Galvenais bloks un ārējais vāks**

- Noslaukiet ar mitru drānu. Ja turpināsiet izmantot netīru katla vāku, netīrumus nebūs iespējams notīrīt. Ārējais vāks var mainīt krāsu vai uz tā var rasties traipi, taču tas nav antisanitārs stāvoklis.
- Nemazgājiet ar trauku mazgājamo šķīdrumu. Neiegremdējiet galveno bloku ūdenī.

### **Tvaika ventilis**

- VIENMĒR pirms katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka tvaika ventilis ir labā stāvoklī. Tvaika ventili var noņemt ērtākai tīrīšanai; vienkārši satveriet tā malu un noņemiet.

### **Izņemamais gatavošanas trauks:**

- Mazgājiet to, izmantojot trauku mazgājamo šķīdrumu un sūkli. Noslaukiet ūdeni no trauka.
- Ja trauks deformējas vai piedegumdrošā virsma tiek saskrāpēta, iegādājieties jaunu pie tuvākā izplatītāja un nomainiet veco trauku. **NEIZMANTOJIET TRAUKUS NO CITĀM LĪDZĪGĀM IERĪCĒM.**

### **Lai nepieļautu izņemamā gatavošanas trauka piedegumdrošās virsmas bojājumus**

- Nepieļaujiet tvertnes sišanu vai saskrāpēšanu.
- Nelietojiet metāla karotes un citus virtuves piederumus gatavošanas trauka iekšpusē.
- Nemēģiniet tīrīt trauku ar tīrīšanas pulveri, skrāpi vai abrazīvu sūkli. Tīriet trauku ar mikstu sūkli.

### **Piederumi**

- Mazgājiet tos, izmantojot trauku mazgājamo šķīdrumu un sūkli. Noskalojiet un noslaukiet ūdeni.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis
Rīsi nav pietiekami pagatavoti iestatītajā laikā.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jūs nenošpiedāt <b>START</b> pogu.</li> </ul>
Gatavošana sāka pēc taimera aktivizācijas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taimeris ir iestatīts uz laiku, kas mazāks par minimālo pagatavošanas laiku.</li> <li>Šādos gadījumos gatavošana tiek sākta pēc taimera funkcijas aktivizēšanas.</li> </ul>
Tikušas deaktivizētas galvenās funkcijas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katls ir ticis atvienots no rozetes.</li> </ul>
Gatavošanas funkcija nav aktivizējusies pēc <b>START</b> pogas nospiešanas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nospiests <b>START</b>, esot ieslēgtai sildīšanas funkcijai.</li> </ul>
Tvaiks plūst citur, nevis caur tvaika ventili.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blīve uz vāka vai tvertnes malas ir deformēta vai pie tās līp rīsi.</li> </ul>
Noticis elektroapgādes pārtraukums, kamēr katls darbojas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas laika pabeigšana var būt aizkavēta.</li> <li>Atkarībā no elektroapgādes pārtraukuma ilguma gatavošana var nebūt pabeigta.</li> </ul>
No katla nāk skaņas gatavošanas laikā vai sildīšanas režīmā.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaudas regulēšana izraisa klikšķošas skaņas.</li> <li>Skaņas izraisa tvaiks, kas nāk no vietas starp trauku un sildīšanas plāksni. Laika gaitā tas bojā sildelementu un tvertni, un tāpēc ir svarīgi, lai abas daļas pirms lietošanas būtu sausas.</li> </ul>

## IETEICAMAIS GATAVOŠANAS LAIKS

Gatavošanas laiki ir aptuveni; izmantojiet tos tikai vispārīgai uzziņai. Gatavošanas laiku ietekmē sastāvdaļu lielums un veids.

Programma	Temperatūras vadība	Temperatūra (aptuv.)	Laika regulēšana	Noklusējuma laiks
Rīsi	Nē	135°C	Nē	40 minūtes
Risoto	Nē	135°C	Nē	40 minūtes
Plovs	Nē	135°C	Nē	40 minūtes
Ievārījums	Nē	90°C	1–4 stundas	2 stundas
Gatavošana	Nē	95°C	5–30 minūtes	30 minūtes
Cepšana un sautēšana	Nē	90°C	20 minūtes – 10 stundas	1 stunda
Sautēšana	Nē	150°C	5–59 minūtes	42 minūtes
Jogurts	Nē	40 °C	6–12 stundas	8 stundas
Uzsildīšana	Nē	90°C	8–25 minūtes	25 minūtes
Manual	Jā	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180°C	10 minūtes – 8 stundas	45 minūtes
Tvaiks	Nē	95°C	5 minūtes – 2 stundas	30 minūtes
Sildīšana	Nē	73°C	Ieslēdzas automātiski pēc funkcijas pabeigšanas (izņemot jogurta režīmu)	

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Tvertnes tilpums 3 l

Nominālais spriegums: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 900 W

**GARANTĪJA:** Šādos gadījumos garantija tiek anulēta:

Nepareiza vai neatbilstoša ierīces lietošana, drošības pasākumu neievērošana, spēka lietošana, izmaiņas vai remonts, kas nav veikts pilnvarotā apkopes centrā.

**Garantija neattiecas uz nodiluma daļām.**

### ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

### ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

**Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)**

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi.

Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.



08/05



Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Iespējamās teksta un tehnisko parametru izmaiņas.





# www.ecg-electro.eu

**CZ**

Výhradní zastoupení pro ČR: K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz, tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany zelená linka: 800 121 120

**SK**

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.  
Mlynské Nivy 73 tel.: +421 232 113 410  
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

**PL**

Wyłączny przedstawiciel na PL: K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**HU**

Kizárólagos magyarországi képviselet: K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**DE**

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG  
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham  
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**  
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

**HR/BIH**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SI**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SR/MNE**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

**FR**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**IT**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**ES**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**ET**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-post: ECG@kbexpert.cz

**LT**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

**LV**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pasts: ECG@kbexpert.cz

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Importija ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Importuotojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām lietošanas rokasgrāmatā.